



ANTÓNIO SARAMAGO

RESERVA

2010

Classificação:	Vinho Regional Península de Setúbal
Tipo:	Tinto
Casta:	Castelão, Touriga Nacional e Alicante Bouschet
Região:	Península de Setúbal
Tipo de Solo:	Arenoso
Produção:	3.500 garrafas
Vinificação:	Fermentado em cuba de inox a 30°C
Envelhecimento:	Estágio em carvalho francês e americano durante 12 meses e em garrafa durante 12 meses
Longevidade Prevista:	8 anos
Teor de Álcool:	14,5%
Acidez Total:	6,1 g/L ácido tartárico
pH:	3,53
Açúcares Redutores:	6,3 g/L
Cor:	Rubi acentuado com tons violáceos
Aroma:	Balsâmico
Sabor:	Taninos equilibrados, boa acidez, cheio e elegante com final longo
Sugestões de serviço:	Carnes e queijos de pasta mole
Conservação em Cave:	As garrafas deitadas, a uma temperatura ambiente de 13°C e humidade de 60%
Enólogo:	António Saramago



Safra 2009. Jantar com António Saramago e esposa, na Luigi Pietro, 06/04/2016.