

Santos
& Seixo

GRANDE RESERVA DOC DOURO TINTO 2010

SANTOS
DA CASA



DOURO TINTO GRANDE RESERVA

REGIÃO	DOC Douro
ANO	2010
CASTAS	Vinhas Velhas (100% mistura de castas tradicionais - mais de 20 castas diferentes)

NOTAS DE PROVA

COR	Vermelho profundo
NARIZ	Muito complexo com notas de amoras, cereais, madeira e minerais integradas com chocolate preto.
BOCA	Taninos maduros bem integrados com aromas intensos num final mineral e persistente.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

LOCALIZAÇÃO DA VINHA	
TIPO DE COLHEITA	100% manual
VINIFICAÇÃO	As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba, 7 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica inicia-se a 12°C e termina a 32°, Fermentação Malolactica em carvalho francês.
ESTÁGIO	18 meses em barricas de carvalho francês com 1 e 2 anos
ALCOÓL (%V/V)	14
ACIDEZ TOTAL (G/L)	5,7
pH	3,39
SO ₂ (ppm)	18/210
ACIDEZ VOLÁTIL (G/L)	0,62
AÇUCAR RESIDUAL (G/L)	5.1
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO	25 anos
QUANDO BEBER	2013 a 2020
TEMPERATURA DE SERVIÇO	17°C
SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO	Pata negra, queijo curado (S. Jorge 24 meses), estufado de caça e enchidos
PRÉMIOS / MEDALHAS	WINE ENTHUSIAST - 94 PONTOS

Safr 2010. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.