

Santos
& Seixo

COLHEITA REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2013

SANTOS
DA CASA



Alentejano Tinto

REGIÃO	Regional Alentejano
ANO	2013
CASTAS	40% Touriga Nacional, 30% Alicante Bouschet, 20% Aragonez & 10% Trincadeira
NOTAS DE PROVA	
COR	Vermelho
NARIZ	Fruta vermelha, notas de alcaçuz e salva
BOCA	Ameixa e cereja bem madura. Estrutura equilibrada e um final persistente
INFORMAÇÃO TÉCNICA	
TIPO DE COLHEITA	100% máquina vindimar
VINIFICAÇÃO	As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba, 3 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica inicia-se a 12°C e termina a 32°. Fermentação Maloláctica em carvalho francês (40% do lote).
ESTÁGIO	40% do lote estagiou durante 3 meses em barricas usadas de carvalho francês
ALCOÓL (%VV)	13
ACIDEZ TOTAL (G/L)	5,5
pH	3,56
SO2 (ppm)	69
ACIDEZ VOLÁTIL (G/L)	0,54
AÇUCAR RESIDUAL (G/L)	5,5
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO	5 anos
QUANDO BEBER	2015 até 2017
TEMPERATURA DE SERVIÇO	16°C
SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO	Tapas "Petiscos", Presunto, queijos suaves e grelhados de porco, frango ou vaca
PRÉMIOS / MEDALHAS	WINE ENTHUSIAST - 86 PONTOS

Safra 2012. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.