

Santos
& Seixo

RESERVA REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2011

SANTOS
DA CASA



ALENTEJANO TINTO RESERVA

REGIÃO	Regional Alentejano
ANO	2011
CASTAS	60% Alicante Bouschet, 30% Aragonez & 10% Trincadeira
NOTAS DE PROVA	
COR	Vermelho profundo
NARIZ	Complexo, com fruta vermelha, café, chocolate, e notas de terra molhada
BOCA	Fresco e saboroso com fruta vermelha a sobressair. Firme, persistente e com um carácter terroso típico das zonas mais frescas do Alentejo.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

TIPO DE COLHEITA	100% manual
VINIFICAÇÃO	As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba, 3 dias de maceração a frio; fermentação alcoólica a 24°C para preservar a fruta; Fermentação Maloláctica em barricas novas de carvalho Francês (40%)
ESTÁGIO	Estágio de 12 meses em barricas de 1, 2 e 3 anos de Carvalho Francês
ALCOÓL (%V/V)	14.5
ACIDEZ TOTAL (G/L)	6.3
pH	3.52
SO ₂ (ppm)	78
ACIDEZ VOLÁTIL (G/L)	0.96
AÇUCAR RESIDUAL (G/L)	2.4
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO	8 anos
QUANDO BEBER	2015 a 2018
TEMPERATURA DE SERVIÇO	16°C
SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO	Queijos fortes, caça, enchidos e presunto
PRÉMIOS / MEDALHAS	WINE ENTHUSIAST - 91 PONTOS // MONDIAL BRUXELLES - PRATA

Safra 2011. Vinhos de Portugal, Hotel Radisson Curitiba, em 11/04/2016.