

Santos
& Seixo

RESERVA DOC DOURO TINTO 2011

SANTOS
DA CASA



DOURO TINTO RESERVA

REGIÃO	DOC Douro
ANO	2011
CASTAS	70% Touriga Franca, 20% Touriga Nacional, 10% Tinta Roriz

NOTAS DE PROVA

COR	Vermelho profundo
NARIZ	Aroma a fruta preta, esteva, cereais e mocha
BOCA	Encorpado, complexo com notas a fruta preta e esteva. Estrutura firme, elegante e com um final de boca fresco e persistente.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

LOCALIZAÇÃO DA VINHA	
TIPO DE COLHEITA	100% manual
VINIFICAÇÃO	As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba, 5 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica inicia-se a 12°C e termina a 32°. Fermentação Malolactica em carvalho francês.
ESTÁGIO	12 meses em barricas com 2,3 e 4 anos de carvalho francês

ALCOÓL (%V/V)	14,5
ACIDEZ TOTAL (G/L)	5,2
pH	3,50
SO2 (ppm)	14/111
ACIDEZ VOLÁTIL (G/L)	0,6
AÇUCAR RESIDUAL (G/L)	0,5

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO	10 anos
QUANDO BEBER	2014 a 2018
TEMPERATURA DE SERVIÇO	15°C
SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO	Queijos curados de ovelha e vaca (ex: São Jorge) , bife tártaro, lasanha de vegetais, estufado de vitela e bife
PRÉMIOS / MEDALHAS	WINE ENTHUSIAST - 90 PONTOS // BOA COMPRA - REVISTA DE VINHOS

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