

Santos
& Seixo

SANTOS
DA CASA



GRANDE RESERVA REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2010

ALENTEJANO TINTO GRANDE RESERVA

REGIÃO	Regional Alentejano
ANO	2010
CASTAS	70% Alicante Bouschet, 20% Trincadeira e 10% Aragonez
NOTAS DE PROVA	
COR	Vermelho profundo
NARIZ	Fruta preta, notas de carne e especiarias
BOCA	Fruta preta gulosa com frescura numa estrutura densa com um final a chocolate preto

INFORMAÇÃO TÉCNICA

LOCALIZAÇÃO DA VINHA	
TIPO DE COLHEITA	100% manual
VINIFICAÇÃO	As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba, 3 dias de maceração a frio; fermentação alcoólica do Alicante Bouschet a 24°C para preservar a fruta; Fermentação Maloláctica em cuba inox. Petit Verdot inicia fermentação a 12°C e sobe gradualmente até 30°C. Maloláctica em barricas novas de carvalho Francês.

ESTÁGIO 18 meses em barricas novas de Carvalho Francês

ALCOÓL (%V/V)	14
ACIDEZ TOTAL (G/L)	5,60
pH	3,66
SO ₂ (ppm)	119
ACIDEZ VOLÁTIL (G/L)	1,17
AÇUCAR RESIDUAL (G/L)	1,2

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO	15 anos
QUANDO BEBER	2012 a 2022
TEMPERATURA DE SERVIÇO	16°C
SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO	Queijos fortes, caça, enchidos e presunto
PRÉMIOS / MEDALHAS	WINE ENTHUSIAST - 93 PONTOS // MONDIAL BRUXELLES - PRATA

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