



Santa Fé de Arraiolos Tinto 2009 Alentejo

Região: Alentejo

Castas: 60% Aragonez, 20% Trincadeira, 20% Alicante Bouschet

Álcool: 14% Vol.

Primeira Colheita: 2003

Vinificação: As uvas são vinificadas separadamente em pequenos depósitos de aço inox.

Estágio: Curto estágio em carvalho americano.

Notas de prova: Apresenta uma cor profunda e viva, entre os aromas e sabores sobressaem notas de compota de frutos vermelhos bem maduros (cereja), ligados a notas de chocolate, resultantes das madeiras tostadas usadas no seu estágio. Estas sensações enchem e perduram suavemente na boca. Ideal para ser consumido desde já, poderá envelhecer em garrafa nos próximos dois anos.

Servir com: Pratos leves de carne e de peixe elaborados.

Temperatura de Serviço: 14 - 16 °C

Ceia de Natal: Pernil de porco e Perú assados, arroz à grega, farofa, fios de ovos e frutas. Degustação vertical com a safra de 2008 em 24/12/2010. Coincidentemente, na mesma data do ano anterior degustamos o 2008.