



GRANDE RESERVA TINTO

País | Portugal
Região | Alentejo
Clima | Mediterrânico
Solos | Xisto-argiloso

Tipo | Tinto
Classificação | Regional Alentejo
Castas | Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah
Ano de Colheita | 2018

Vinificação | Vindima manual e seleção manual das uvas. As três castas foram vinificadas em separado e foram loteadas apenas no final do estágio. Maceração a frio durante 3 dias. Fermentação alcoólica a 26°C em lagares de inox. Pisa com robot e maceração pós fermentativa durante uma semana. Estágio de 13 meses em barricas novas de carvalho francês (onde fez também a fermentação maloláctica) e um ano em garrafa.

Notas de prova | Aspeto límpido e cor rubi de forte concentração. Aroma muito equilibrado, marcadamente frutado com notas de casca de laranja, chocolate preto e especiarias. Na boca é muito encorpado com taninos presentes, mas suaves. Final de prova muito longo.

Sugestões de Consumo | Carnes vermelhas, caça e queijos de massa mole. Consumir já ou guardar até 10 anos.

Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.
Conservar em local seco e fresco, ao abrigo de luz.

Teor Alcoólico | 14%
Acidez Total | 5,8g/L
PH | 3,61
Açúcares residuais | 1,9g/L

Enologia | Patrícia Peixoto

Distinções:

17,5 Pontos (Muito Bom) - Revista Paixão Pelo Vinho
Ouro - Fórum dos Enólogos 2020
Ouro - Concurso Nacional de Vinhos 2019

Casa de Santa Vitória Sociedade Agro-Industrial
Herdade da Malhada, 7800 - 730 Santa Vitória
Telefone: (+351) 284 970 170
www.santavitória.pt

