

# Santos da Casa Tinto



**Preço: 0.00€**

## Short Description

As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba, 3 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica inicia-se a 12°C e termina a 32°, Fermentação Malolactica em carvalho francês. Estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês.



## Descrição

Região: Alentejo

Castas: 55% Aragonez, 15% Syrah, 15% Alicante Bouschet & 15% Touriga Nacional

Solos: Solos calcários vermelhos.

Clima: Com influência continental e verões muito secos e quentes.

Vinificação: As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba, 3 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica inicia-se a 12°C e termina a 32°, Fermentação Malolactica em carvalho francês. Estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês.

Enólogo: Paolo Nigra

## Notas de Prova

Cor: Vinho de cor granada.

Aroma: Aroma quente de planície a onde sobresaem notas apimentadas e de cacau.

Paladar: Na boca encontra-se firme, harmonioso e frutado.

## Parâmetros Analíticos

Alcoól: 13,5 %

Acidez: 5,7 gr/l

PH: 3,68

Açúcar Residual: 0,3 gr/l

## Especificação

Regiao	
Regiao	Alentejo
Ano	
Ano	2015