

Santos da Casa Reserva Tinto



Preço: 0.00€

Short Description

Vinificação em lagares temperatura controlada a 25°. 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. 12 meses em barricas de Carvalho Francês.



Tipo
Tinto



Alcohol (%)
14.5



Volume
75cl



Região
Alentejo



Serve at
12-18°C

Descrição

Região: Alentejo

Castas: 45% Touriga Nacional, 25% Alicante Bouschet, 20% Syrah & 10% Cabernet Sauvignon

Solos: Solos graníticos e calcários.

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

Vinificação: Vinificação em lagares temperatura controlada a 25°. 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. 12 meses em barricas de Carvalho Francês.

Enólogo: Paolo Nigra

Notas de Prova

Cor: Cor rubi densa.

Aroma: Aroma a frutos vermelhos maduros, bem envolvidos por nuances de baunilha.

Paladar: Boca intensa com taninos gulosos e um final longo e persistente.

Parâmetros Analíticos

Alcoól: 14,5 %

Acidez: 5,6 gr/l

PH: 3,51

Açúcar Residual: 0,5 gr/l

Especificação

Regiao	
Regiao	Alentejo
Ano	
Ano	2015