



SANTOS & SEIXO  
WINES

# Encosta do Sobral Selection Vinho Regional Tejo Vinho Tinto 2018

40%Touriga Nacional, 40%Syrah & 20%Cabernet Sauvignon

## DEGUSTAÇÃO

“

Cor vermelho vivo, aromas balsâmicos e de frutos vermelhos. Na boca equilibrado, suave, com taninos presentes, persistente e final de boca profundo.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

## SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Pratos de carne, massa e queijos de meia cura. Servir à temperatura de 16°C.



<b>NOME</b>	Encosta do Sobral Selection Tinto, Vinho Regional Tejo
<b>COLHEITA</b>	2018
<b>REGIÃO</b>	Tejo
<b>SUB - REGIÃO</b>	Tomar
<b>CASTAS</b>	40% Touriga Nacional, 40 %Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
<b>SOLO</b>	Argilo-calcário com afloramentos de xisto
<b>CLIMA</b>	Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Desengace total, vinificação em cuba de inox com controlo de temperatura a 26°C e realização de 2 deléstages diárias.
<b>ESTÁGIO</b>	10 meses em carvalho francês, em garrafa a temperaturas controladas, durante 6 meses, antes da sua comercialização.
<b>ÁLCOOL</b>	13,5 %
<b>ACIDEZ</b>	4,7 g/L
<b>PH</b>	3,67
<b>AÇUCAR RESIDUAL</b>	< 2g
<b>ENÓLOGO</b>	Marco Crespo

#### VINIFICAÇÃO

“

Vindima em Setembro, vinificação com temperatura controlada a 26°C, 2 deléstages diárias. Estágio em barrica durante 4 meses.

EAN 560 7582 01 001 1

ITF 1 560 7582 01 001 8 | CAIXA (6 X 750 ML)

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	296	304	1655
LARGURA (MM)	-	163	800
PROFUNDIDADE(MM)	-	247	1200
PESO BRUTO (KG)	1.3	8.0	860

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6
Nº DE CAIXAS / CAMADA	21
Nº DE CAMADAS / PALETE	5
Nº DE CAIXAS / PALETE	105

