



VINHOS SANTOS DA CASA

# Santos da Casa

## Vinho Regional Alentejano

### Tinto 2017

35% ARAGONEZ, 30% ALICANTE BOUSCHET, 20% TRINCADEIRA, 10% TOURIGA NACIONAL & 5% PETIT VERDOT

#### DEGUSTAÇÃO



De cor ruby concentrada com boa intensidade aromática aonde se realça as notas de amora e ameixa preta. Na boca apresenta-se com taninos suaves e elegantes e uma boa acidez que lhe confere frescura.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

#### SUGESTÃO DE CONSUMO



Servir à temperatura de 16°C.



NOME	Santos da Casa Vinho Regional Alentejano Tinto
COLHEITA	2017
REGIÃO	Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS	Portalegre
CASTAS	35% Aragonez, 30% Alicante Bouschet, 20% Trincadeira, 10% Touriga Nacional & 5% Petit Verdot
SOLO	Solos calcários vermelhos
CLIMA	Com influência continental e verões muito secos e quentes
VINIFICAÇÃO	Maceração pré-fermentativa durante 48h, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada a 24°, seguida de fermentação maloláctica.
ESTÁGIO	50% do lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês e americano durante 6 meses
ALCOÓL	13,5 %
ACIDEZ	4,8 gr/l
PH	3,76
AÇUCAR RESIDUAL	1,1 gr/l
ENÓLOGO	Paolo Nigra

## VINIFICAÇÃO



Maceração pré-fermentativa durante 48h, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada a 24°, seguida de fermentação maloláctica.

## CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181061

ITF 15600233181068

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	315	325	1450
LARGURA (MM)	-	152	1200
PROFUNDIDADE (MM)	-	225	800
PESO BRUTO (KG)	1.17	7.21	746

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6
Nº DE CAIXAS / CAMADA	25
Nº DE CAMADAS / PALETE	4
Nº DE CAIXAS / PALETE	100

