



VINHOS SANTOS DA CASA

Santos da Casa

RESERVA Vinho Regional Alentejano

Tinto 2011

60% ALCANTE BOUSCHET, 30% ARAGONEZ & 10% TRINCADEIRA

DEGUSTAÇÃO



Vinho de cor densa e profunda, reveladora das castas, nomeadamente da presença do Alicante Bouschet, e da qualidade da fruta e técnica de extracção. Aroma denso e profundo, claramente rico e amplo. Mostra fruta preta, amora, groselha preta, ameixa, alguma compota de fruta, envolta em tons fumados, café e algum balsâmico. Longo, complexo e distinto. Na boca expõe o seu volume e corpo imenso. Repleto de sabor, textura ampla e succulenta, taninos de toque firme e envolvente. Sabor de fruto preto e vermelho maduro sempre presente, típica sugestão térmica da sua origem e notável alongamento de sabores. Vinho de persistência notória, pleno de perfume e complexidade, onde sobressaem as especiarias e balsâmicos.

PRÉMIOS RECEBIDOS



4^{/5}

INTENSIDADE

3^{/5}

MACIO

1^{/5}

FRESCO

2^{/5}

SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO



Queijos fortes, caça, enchidos e presunto.

Servir à temperatura de 16°C.



FICHA TÉCNICA

NOME	Santos da Casa RESERVA Vinho Regional Alentejano Tinto
COLHEITA	2011
REGIÃO	Alentejo
CASTAS	60% Alicante Bouschet, 30% Aragonez & 10% Trincadeira
SOLO	Solos graníticos
CLIMA	Mediterrânico 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; fermentação alcoólica a 24°C para preservar a fruta; Fermentação Malolactica em barricas novas de carvalho Francês (40%).
ESTÁGIO	Estágio de 12 meses em barricas de 1, 2 e 3 anos de Carvalho Francês.
ALCOÓL	14,5 %
ACIDEZ	6,3 gr/l
PH	3,52
AÇUCAR RESIDUAL	2,4 gr/l

VINIFICAÇÃO



Para a escolha da melhor fruta a vindima é 100% manual, sendo desengaçada para que o vinho mantenha suavidade e maior aveludado. Maceração a frio, para extrair os sabores e aromas mais delicados da fruta. Fermentação a uma temperatura controlada para que se tire partido do melhor que a fruta tem para oferecer. A maloláctica, feita em parte em barrica, com o propósito de tornar o vinho mais aveludado e texturado. Estágio de 12 meses em barricas de vários anos de uso, para que arredonde o vinho, transmita alguma complexidade, mas sem ser demasiado marcante, preservando assim, os aromas de fruta e frescura.

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181085

ITF 15600233181082

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	296	308	1684
LARGURA (MM)	88	194	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	266	800
PESO BRUTO (KG)	1.47	9.12	801

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6
Nº DE CAIXAS / CAMADA	17
Nº DE CAMADAS / PALETE	5
Nº DE CAIXAS / PALETE	85

