



VINHOS SANTOS DA CASA

Santos da Casa

GRANDE RESERVA Douro DOC

Tinto 2015

*Produzidos somente em anos de qualidade excepcional.
De uma produção limitada de 2533 unidades
transformando cada garrafa numa experiência única.*

DEGUSTAÇÃO



Proveniente de Vinhas Velhas, é pisado a pé num lagar em pedra tradicional e com estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês enaltecendo a sua complexidade e elegância, produzido somente em anos de qualidade excepcional e em quantidades limitadas. Apresenta uma cor carregada, no aroma nota-se a presença da madeira de grande qualidade e bem harmonizada com a fruta. Na boca apresenta-se volumoso com taninos elegantes e suaves.

PRÉMIOS RECEBIDOS

2019



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO



Servir à temperatura de 17°C.



NOME	Santos da Casa GRANDE RESERVA Douro DOC Tinto
COLHEITA	2015
REGIÃO	Douro
SUB - REGIÃO	Cima Corgo
CASTAS	Vinhas Velhas
SOLO	Solo de xisto
CLIMA	Montanhoso continental com verões quentes e secos
VINIFICAÇÃO	Vinificação em lagares com pisa a pé e 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.
ESTÁGIO	24 meses em barricas de carvalho francês.
ALCOÓL	14 %
ACIDEZ	5,9 gr/l
PH	3,54
AÇUCAR RESIDUAL	0,7 gr/l
ENÓLOGO	Luciano Madureira & Paolo Nigra

VINIFICAÇÃO



Vinificação em lagares com pisa a pé e 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°C. Fermentação malolactica em carvalho francês.

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181047

ITF 15600233181044

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	312	175	1550
LARGURA (MM)	-	270	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	320	800
PESO BRUTO (KG)	1.76	10.56	749

N° DE GARRAFAS / CAIXA	6
N° DE CAIXAS / CAMADA	10
N° DE CAMADAS / PALETE	8
N° DE CAIXAS / PALETE	80

