



SANTOS & SEIXO
WINES

Santos da Casa GRANDE RESERVA Douro DOC Vinho Tinto 2017

100% VINHAS VELHAS

*Produção limitada
a 3333 Garrafas*

DEGUSTAÇÃO

“

Este vinho apresenta cor carregada, no aroma presença de madeira bem integrada e de grande qualidade e frutos vermelhos.

Na boca é volumoso com tanino elegante e suave.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Ideal com pratos regionais bem estruturados, carne e peixes gordos, e queijos intensos.

Servir à temperatura de 17°C.



NOME Santos da Casa Grande Reserva Douro Tinto 2017

COLHEITA 2017

REGIÃO Douro

SUB - REGIÃO Baixo Corgo

CASTAS 100% Vinhas Velhas

SOLO Xistoso / Granítico

CLIMA Com influência direta da Serra do Marão é a sub região do Douro com clima mais ameno e chuvoso.

VINIFICAÇÃO 100% em lagares de granito com pisa a pé.

ESTÁGIO 24 meses em barrica de carvalho francês.

ÁLCOOL 14 %

ACIDEZ 5,3 gr/l

PH 3,78

AÇUCAR RESIDUAL 0,6 gr/l

ENÓLOGO Luciano Madureira

VINIFICAÇÃO

“

Uvas exclusivamente provenientes de vinhas velhas com pisa a pé em lagares de pedra de granito e xisto. Estágio de 24 meses em barrica de carvalho frances, 50% barrica nova e 50% barrica usada. Produzido em anos de qualidade excepcional e em quantidades limitadas.

EAN 560 0233 18 104 7

ITF 1 560 0233 18 104 4 | CAIXA (6 X 750 ML)

	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

