



VINHOS SANTOS DA CASA

Santos da Casa Douro DOC Tinto 2015

40 % TOURIGA FRANCA, 40% TOURIGA NACIONAL & 20% SOUSÃO

DEGUSTAÇÃO



Apresenta cor ruby, aroma com notas de frutos vermelhos maduros, madeira integrada com baunilha e chocolate preto e algum fumado com café.

Na boca apresenta boa estrutura, acidez equilibrada, taninos cheios muito moldados no conjunto.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO



Ideal com truta em papelote com ervas, arroz de frango com amêndoas, cuscuz marroquino com cúrcuma, requeijão de vaca.

Servir à temperatura de 18°C.

PRÉMIOS RECEBIDOS

2017



2016



NOME	Santos da Casa Douro DOC Tinto Colheita
COLHEITA	2015
REGIÃO	Douro
SUB - REGIÃO	Cima Corgo e Douro Superior
CASTAS	40% Touriga Franca, 40% Touriga Nacional & 20% Sousão
SOLO	Solo de xisto
CLIMA	Montanhoso continental com verões quentes e secos
VINIFICAÇÃO	As uvas são 100% desengaçadas, 2 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica 25°C.
ESTÁGIO	Estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.
ALCOÓL	13,5 %
ACIDEZ	4,9 gr/l
PH	3,66
AÇUCAR RESIDUAL	0,6 gr/l
ENÓLOGO	Paolo Nigra

VINIFICAÇÃO



Como se pretende produzir um vinho tinto de carácter jovem, privilegiando a fruta e frescura, pretende igualmente mostrar a sua boa estrutura da sua região. Para procurar a suavidade as uvas são desengaçadas, depois a maceração a frio pretende passar os sabores finos e frescos da fruta para o mosto. A fermentação maloláctica em barrica, pretende aliviar a firme acidez, tornar o vinho mais aveludado e texturado. Finalmente o estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês e americano, que pretende suavizar os taninos e conferir complexidade apelativa.

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181030

ITF 15600233181037

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	315	325	1450
LARGURA (MM)	-	152	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	225	800
PESO BRUTO (KG)	1.17	7.21	756

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

