

Santos da Casa RESERVA Douro DOC Tinto 2013

40% TOURIGA FRANCA, 30% TOURIGA NACIONAL & 30% TINTA RORIZ

*Produção limitada de
10500 garrafas*

DEGUSTAÇÃO

//

Cor viva, concentração moderada, imediatamente apelativa. Impressão de sofisticação. Impacto frutado, rico e sofisticado. Fruta silvestre madura, bagas silvestres pretas e vermelhas, sugestão floral sempre disponível, envolta num apurado trabalho com a barrica, com as sugestões tostadas, algumas especiarias, balsâmicos frescos, compondo um conjunto impactante, rico e sugestiva complexidade. Impressionante estrutura na boca, taninos amplos, sólidos, texturados, sem nunca renunciar à frescura. Imenso sabor na boca, conjugando volume e qualidade de fruta, rico e alongado. A sua harmonia e prontidão para consumo, são bem-vindos. Longo, rico, persistente, sempre em ajustada proporção, outorga enorme empatia com o vinho.



SUGESTÃO DE CONSUMO

//

Ideal com arroz de tamboril, arroz de pato, stroganoff de soja, queijos curados de pasta mole e semidura.

Servir à temperatura de 18°C.

PRÉMIOS RECEBIDOS

2017



2016



NOME	Santos da Casa RESERVA Douro DOC Tinto
COLHEITA	2013
REGIÃO	Douro
SUB - REGIÃO	Cima Corgo
CASTAS	40% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional & 30% Tinta Roriz
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	12 meses em barricas de carvalho francês.
ALCOÓL	14 %
ACIDEZ	6,2 gr/l
PH	3,62
AÇUCAR RESIDUAL	0,6 gr/l
ENÓLOGO	Paolo Nigra

VINIFICAÇÃO



Vinho que exprime o carácter da região e capacidade de proporcionar uma experiência completa e de exemplar. Uvas vindimadas manualmente, onde se escolhem as uvas de melhor condição. As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba, 5 dias de maceração a frio. Fermentação alcoólica inicia-se a 12°C e termina a 32° em que se procura ir obtendo o melhor aroma e elegância. A maloláctica em carvalho francês. 12 meses de estágio, em barricas de carvalho francês, onde se procura o polimento do vinho, assim como acrescentar a necessária complexidade e finesse, preservando os traços do terroir.

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181054

ITF 15600233181051

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	300	307	1685
LARGURA (MM)	-	160	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	250	800
PESO BRUTO (KG)	1.29	8.02	827

N° DE GARRAFAS / CAIXA	6
N° DE CAIXAS / CAMADA	20
N° DE CAMADAS / PALETE	5
N° DE CAIXAS / PALETE	100

