

TERRAS DE SANTAR TINTO RESERVA 2013

Dão D.O.P. 2013 | VINHO TINTO

Castas / Touriga Nacional, Tinta Roriz & Alfrocheiro

Enólogos / Carlos Magalhães & Manuel Vieira

Vinificação

Vindima manual em caixas de 15kg.
Uvas desengaçadas, esmagamento e fermentação alcoólica total em cubas de inox a temperatura controlada para cerca de 28°C, tendo as castas que integram o lote sido vinificadas separadamente. O estágio processou-se em cubas de inox maioritariamente, tendo parte estagiado em madeira por um período aproximado de 12 meses. Engarrafamento em Junho de 2016.

Notas de Prova

Cor rubi de boa intensidade. Aroma complexo, com boas notas de fruta, algum floral característico da Touriga Nacional e leves notas tostadas. Na boca alia um ataque suave e elegante a uma evolução harmoniosa, onde surge a acidez e os taninos em grande equilíbrio, num final elegante e persistente.

Análises

Teor Alcoólico: 12,7%
Acidez Volátil g/L: 0,64
Acidez Total g/L: 5,48

Açúcar Residual g/L: 0,5
pH: 3,69
Sulfuroso Total mg/L: 90

Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl
Medidas cm: 30x23,5x16 cm
Peso Bruto: 7,300 kg
Palete: Europaleta com 104 caixas
Nº de caixas por nível: 13
Nº de níveis: 8

ITF: 15600765406448
EAN: 5600765406441

Informação Adicional

Estabilizado naturalmente, é susceptível de criar algum depósito.
Deve ser servido a uma temperatura entre os 16 a 18°C.

