



SANTOS & SEIXO
WINES

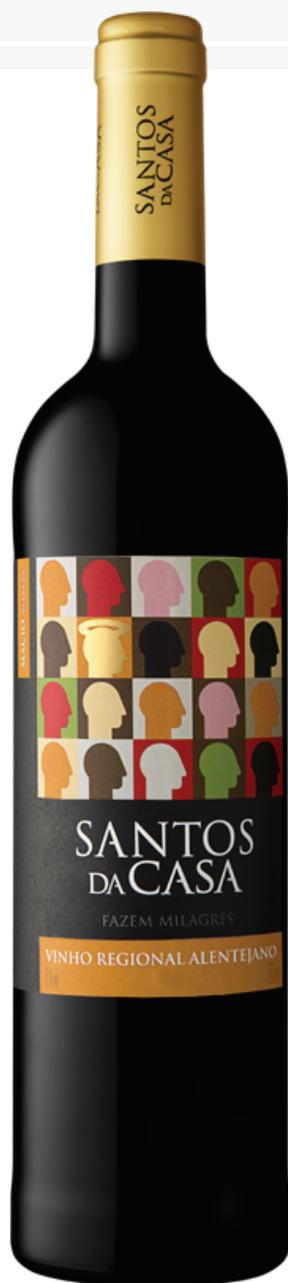
Santos da Casa Vinho Regional Alentejano Tinto 2017

55% ARAGONEZ, 15% SYRAH, 15% ALICANTE BOUSCHET & 15% TOURIGA NACIONAL

DEGUSTAÇÃO

“

De cor ruby concentrada com boa intensidade aromática aonde se realça as notas de amora e ameixa preta. Na boca apresenta-se com taninos suaves e elegantes e uma boa acidez que lhe confere frescura.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Servir à temperatura de 16°C.



NOME	Santos da Casa Vinho Regional Alentejano Tinto
COLHEITA	2017
REGIÃO	Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS	Portalegre
CASTAS	55% Aragonez, 15% Syrah, 15% Alicante Bouschet & 15% Touriga Nacional
SOLO	Solos calcários vermelhos
CLIMA	Com influência continental e verões muito secos e quentes
VINIFICAÇÃO	Maceração pré-fermentativa durante 48h, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada a 24°, seguida de fermentação maloláctica.
ESTÁGIO	50% do lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês e americano durante 6 meses
ALCOÓL	13,5 %
ACIDEZ	4,8 gr/l
PH	3,76
AÇUCAR RESIDUAL	1,1 gr/l
ENÓLOGO	Paolo Nígra

VINIFICAÇÃO

“

Maceração pré-fermentativa durante 48h, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada a 24°, seguida de fermentação maloláctica.

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181061

ITF 15600233181068

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	315	325	1450
LARGURA (MM)	-	152	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	225	800
PESO BRUTO (KG)	1.17	7.21	746

N° DE GARRAFAS / CAIXA	6
N° DE CAIXAS / CAMADA	25
N° DE CAMADAS / PALETE	4
N° DE CAIXAS / PALETE	100

