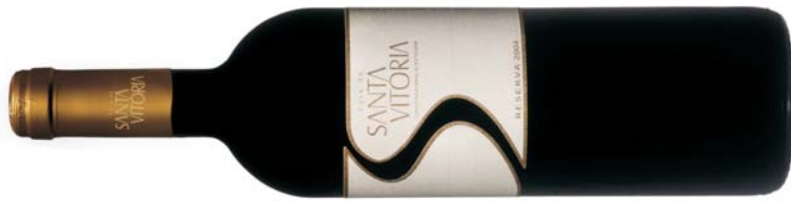


CASA SANTA VITÓRIA

RESERVA 2004

Produto / Marca	Casa de Santa Vitória
Colheita	2004
Grau	14 %
Tipo	Tinto
Capacidade	75 cl.
Classificação	Regional Alentejano
Ano	2004
Código de Barras	Garrafa 5602252000040 Caixa 15602252000047
Dimensões das Caixas	Altura (cm): 15,5 Comprimento (cm): 32,5 Largura (cm): 24,4 Peso Bruto (Kg): 9 Gfa / Cxa: 6 x 750ml.
Paletização	Nº de Caixas: Base: 12 Cxs Níveis: 8 Cxs Total: 96 Cxs Altura (cm): 146 Peso Bruto (Kg): 889



CASA SANTA VITÓRIA

RESERVA 2004

Classificação: Regional Alentejano.

Castas: Touriga Nacional, Alfrocheiro e Syrah.

Análise:

Teor Alcool: 14%

Acidez Total: 5,6 g/l

pH: 3,6

Açúcares: 3 g/l

Vinificação:

Desengace total seguido de fermentação a 26°C, 50% em cubas especiais do tipo lagar com sistema de pisa com robot "pigeaur", e 50% com a tradicional pisa a pé. Posteriormente o vinho é sujeito a uma fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas novas de 225l de carvalho francês e, no mínimo 1 ano em garrafa, até que a fruta e madeira "casem" de uma forma perfeita e harmoniosa.

Cor: Granada.

Prova:

Tinto muito equilibrado, com aroma intenso a fruta madura, aromas florais e notas de chocolate, café e especiarias. Na boca é muito encorpado e macio. Apresenta complexidade e um final de prova longo.

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17°C.

Consumo: Imediato ou no decurso dos próximos 10 anos a uma temperatura de 16 - 18°C.

Gastronomia: Ideal para acompanhar carnes vermelhas, borrego, caça, peixe assado, bacalhau regado em azeite e queijos.

