

SVP GRANDE RESERVA

REGIÃO | Península de Setúbal

TIPO | Tinto

CASTAS

Cabernet Sauvignon, Castelão e Touriga Nacional

O VINHO

Logo à partida, para obter o designativo de Grande Reserva, um vinho tem de passar por prova exigente no organismo certificador da Denominação de Origem Palmela. Mas mais exigente ainda é a avaliação dos enólogos da Sociedade Vinícola de Palmela. Só os melhores vinhos, oriundos das melhores parcelas de vinha, são candidatos a Grande Reserva. E mesmo assim, a decisão da equipa de enologia só é tomada após o estágio em barrica de luxo e, depois, em garrafa.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual com escolha de bagos, maceração pré-fermentativa prolongada, precedida de fermentação em lagar de pisa mecânica, com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

16 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Vinho com enorme complexidade apresenta cor intensa Ruby. Bastante encorpado, taninos muito equilibrados, com aromas a compota e fruta madura preta, notas vegetais a pimentos, rico em notas de especiaria como café, chocolate, baunilha e madeira. Vinho com final de boca longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,53 g/L | **pH:** 3,66 | **Açucares Totais:** <0,6 g/L

