

# MEMÓRIAS DE SANTAR

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Rosé

**CASTAS**

Merlot e Touriga Nacional

**O VINHO**

Geologia do Solo

Os solos de origem granítica (granitos porfiroides), são bem drenados, mas de muito baixas fertilidade e reserva hídrica, o que conduz ao controlo natural do vigor das plantas e leva a que durante o período de maturação se verifique um stress hídrico moderado que permite que as uvas manifestem todo o seu potencial.

**VINIFICAÇÃO**

O mosto obtido pelas melhores uvas de Touriga Nacional e Merlot, fermentou em depósitos de inox e a temperaturas controladas durante 20 dias.

**ESTÁGIO**

O vinho ficou em contacto com as borras finas durante 4 meses.

**NOTAS DE PROVA**

Cor salmão aberta e brilhante. Este vinho muito aromático e mineral, apresenta um aroma fresco bastante delicado e com notas florais, lembrando a Primavera nos Jardins Históricos de Santar. Na boca é um vinho floral, fresco e com boa persistência.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 11,5% | **Acidez Total:** 4,8 g/L | **pH:** 3,43



SANTAR  
VILA JARDIM WINES



DÃO