

MEMÓRIAS DE SANTAR

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

CASTAS

Alfrocheiro e Touriga Nacional

O VINHO

Geologia do Solo

Os solos de origem granítica (granitos porfíroides), 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

As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox. A fermentação durou cerca de 15 dias com temperatura controlada e remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

ESTÁGIO

Após a fermentação, estagiou durante 9 meses em barricas de carvalho francês e americanas.

NOTAS DE PROVA

De cor vermelho intenso com tonalidades violeta. O aroma é marcado por notas de frutos vermelhos maduros e elegantes. Na boca, confirmam-se as notas de fruta madura acompanhadas com taninos macios, que conferem uma excelente estrutura e grande potencial para envelhecimento em garrafa. Um final de boca longo e complexo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5% | **Acidez Total:** 4,90 g/L | **pH:** 3,85



SANTAR
VILA JARDIM WINES



DÃO