

# MEMÓRIAS DE SANTAR COLLECTION

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Pedro de Vasconcellos e Souza

## CASTAS

Merlot e Touriga Nacional

## VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu na terceira semana de Setembro. As uvas foram vindimadas manualmente, para pequenas caixas de 25 Kg, de acordo com uma seleção criteriosa das melhores uvas na vinha. As uvas foram totalmente desengaçadas. As uvas foram submetidas ao processo tradicional de pisa em lagar com temperatura controlada.

## ESTÁGIO

Após a fermentação malo-láctica, o estagio processa-se durante 14 a 16 meses em barricas de carvalho francês novas e barricas de segundo ano, sendo loteado de seguida, para equilibrar a fruta varietal e a complexidade do carvalho.

## NOTAS DE PROVA

A sua cor é rubi profunda. Aroma muito complexo, com saliência para as especiarias, como a pimenta, as notas balsâmicas, a cedro e caixa de tabaco, frutos vermelhos, como a ameixa madura, ardósia e uma madeira de grande qualidade, bem integrada.

Na boca tem uma acidez vibrante, muito viva, taninos muito firmes, notas de especiarias, frutos pretos e sabores balsâmicos. O final é extremamente longo de grande elegância e complexidade

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,78 G/L | **pH:** 3,73



SANTAR  
VILA JARDIM WINES



DÃO