

VINHA DE SANTA MARIA RESERVA ESPECIAL

REGIÃO | Dão e Lafões

CASTAS

Alfrocheiro, Tinta Roriz, Tinto Cão e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração prolongada em depósito de inox. Fermentação alcoólica com leveduras indígenas sob temperatura controlada por 15 dias. Trásfega para barricas novas e usadas de 225L de carvalho francês por 12 meses, onde decorreu a fermentação maloláctica.

ESTÁGIO

12 meses de estágio em garrafa antes de sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha profunda. Bagas silvestres e complexidade profunda com madeira bem integrada. Na boca mostra intensa concentração, com taninos firmes e ótima estrutura. A sua acidez confere frescura e equilíbrio ao vinho e um final muito longo. O poder e a elegância do Dão em perfeita harmonia. Este vinho envelhecerá lindamente em garrafa. Contém sulfitos.

SERVIR / DESFRUTAR

Acompanha na perfeição confit de pato, foie gras, vitela assada no forno, cabrito assado, enchidos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 5,8 g/L | **pH:** 3,7

