

Herdade Santa Ana - Reserva 2011
Regional Alentejano
Vinho Tinto



Região: Alentejo

Colheita: 2011

Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah e Cabernet Sauvignon.

Vinificação: Vindima na 3.^a semana de Setembro. Fermentação lagares de inox de pequena capacidade à temperatura de 24° C, após desengace total.

Estágio: Parte do lote estagia em barricas de 225 litros de carvalho francês e americano durante 6 meses e em garrafa cerca de 3 meses. Engarrafado sem filtração nem estabilização para não afectar o potencial de evolução do vinho, estando sujeito a criar ligeiro depósito natural durante o estágio em garrafa.

Prova organoléptica: Cor rubi viva, aromas bem definidos de bagas de bosque e toque de chocolate preto. Boca bastante atractiva e aveludada, com taninos maduros e muito equilibrados a marcarem a prova e final de boca de média persistência.

Sugestões gastronómicas: Acompanha bem pratos de caça e outras carnes bem condimentadas, bem como queijos de pasta mole.

Parâmetros analíticos:

Álcool % - 14

PH - 3,40

Acidez total g/l - 5,50

Açúcar residual - 2,00

Enólogo: Eng.º Manuel Patrício