

Santar Vila Jardim

— Tinto, 2016



SANTAR
VILA JARDIM WINES

DESIGNÇÃO

DOC - DÃO

CASTAS

60% TOURIGA NACIONAL

30% ALFROCHEIRO

10% ALICANTE BOUSHET

VITICULTURA SUSTENTÁVEL

PROTEÇÃO INTEGRADA

FICHA TÉCNICA

ACIDEZ TOTAL: 5,95 G/L

PH: 3,64

AÇÚCAR & REDUTOR/BAUMÉ: 0,5 G/L

ÁLCOOL/VOLUME: 14,50%

GEOLOGIA DO SOLO

São graníticos e de um complexo xisto-mignátítico.

São solos permeáveis, profundos e particularmente pobres.

VINDIMAS 2016

Caraterizado por condições de crescimento muito favoráveis à viticultura, originaram uma das melhores vindimas dos últimos anos. Inverno rigoroso, verão quente e seco sem vagas de calor. Ao longo da vindima o tempo permaneceu seco, permitindo uma excelente qualidade da fruta.

VINIFICAÇÃO

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 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. Após a fermentação malo-láctica, estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês (80%) e americanas (20%) e loteado de seguida, para equilibrar a fruta varietal e a complexidade do carvalho. Foi engarrafado sem colagem e com filtração em abril de 2018.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com uma cor rubi intensa. Muito fino e delicado no aroma, prevalecendo as notas de bergamota e frutos vermelhos. Em boca aveludado com notas do estagio em barrica perfeitamente integradas realçando sempre as notas florais das castas a mostrarem as virtudes deste terroir específico que lhe confere grande complexidade e longevidade.

ENÓLOGO

Pedro de Vasconcelos e Souza



SANTAR VILA JARDIM WINES
CASA DOS CONDES DE SANTAR & MAGALHÃES
AVENIDA VISCONDESSA DE TAVEIRO,
3520-147 SANTAR, PORTUGAL

+351 232 942 937
+351 913 539 798
INFO@SANTARVILAJARDIM.PT
WWW.SANTARVILAJARDIMWINES.PT