SAMIÃO RESERVA TINTO 2019

Classificação: D.O.C.
Região: Bairrada
Castas: 50% Touriga Nacional, 50% Merlot
Tipo de vinho: Tinto
Ano de colheita: 2019
Menção facultativa: Reserva
Quantidade produzida: 4666 garrafas

Aspecto: Cristalino
Cor: Granada com ligeiras nuances violáceas
Aroma: Fresco, frutado ligeiras notas a compota e especiarias.

Sabor: Boa fruta , corpo equilibrado e firme.

Processos de vinificação: Desengace total, maceração pelicular suave e prolongada, com fermentação alcoólica com temperatura controlada.

Maturação: 24 meses de estagio em garrafa
Longevidade do vinho: 6 a 8 anos

Sugestão de consumo: Excelente para acompanhar grelhados de carnes vermelhas e bons queijos de pasta.

Temperatura de consumo: 16 a 18ºC

Observações: Manter a garrafa em lugar fresco e seco para conservar as suas características

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor alcoólico: 14 % vol
pH: 3,8
Acidez total: 5,7 g/l
Açúcares Totais: < 3,0 g/l