

TERRAS DE STO ANTÓNIO



RESERVA TINTO/RED

Produzido a partir de uvas seleccionadas. Cor rubi intensa com boa profundidade, aroma intenso com notas de especiarias. Na boca apresenta-se com bom porte, bem integrada e redondado.

Produced from selected grapes. Intense ruby colour with good depth, intense aroma with hints of spices. In the mouth it has good body, well integrated and rounded.

Ano de Colheita: 2018

Vintage Year

Tipo: Tinto

Type: Red

Castas: Alfocheiro, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen

Grape Varieties

Teor Alcoólico: 14%

Alcohol Content

Ph: 3,74

Acidez Total: 5,48 g/l

Total Acidity

Solo: Origem granítica de textura franco-arenosa

Soil: Granite origin with a loamy-sandy texture

Vinificação: Vindima manual, desengace total, maceração pré-fermentativa durante 48 horas a 15°C. Fermentação a temperatura controlada de 25°C. Envelhecimento em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

Vinification: Manual harvest, total destemming, pre-fermentative maceration for 48 hours at 15°C. Fermentation at a controlled temperature of 25°C. Ageing in French and American oak barrels for 12 months.

Enólogo: Jaime Murça & António Campos

Winemaker

