

Memórias de Santar Tinto Reserva — 2020



SANTAR
VILA JARDIM WINES

DESIGNAÇÃO

DOC - DÃO

CASTAS

60% TOURIGA NACIONAL

30% ALFROCHEIRO

10% ALICANTE BOUSHET

VITICULTURA SUSTENTÁVEL

PROTEÇÃO INTEGRADA

FICHA TÉCNICA

ACIDEZ TOTAL: 5,78 G/L

PH: 3,68

AÇÚCAR REDUTOR/BAUMÉ: 1,1 G/L

ÁLCOOL/VOLUME: 14%

CERTIFICAÇÃO



GEOLOGIA DO SOLO

Os solos de origem granítica (granitos porfiroides), são bem drenados, mas de muito baixas fertilidade e reserva hídrica, o que conduz ao controlo natural do vigor das plantas e leva a que durante o período de maturação se verifique um stress hídrico moderado que permite que as uvas manifestem todo o seu potencial.

VINDIMAS 2020

Durante o período de repouso vegetativo as baixas temperaturas que se fizeram sentir em 2020 proporcionou condições meteorológicas favoráveis ao ciclo vegetativo da videira, com temperaturas bastante baixas numa fase de repouso vegetativo, elevadas durante o período estival, e com uma precipitação de 1.009mm, sendo que a mesma ocorreu sobretudo durante o repouso vegetativo e nos meses de Abril e Maio. O período estival foi extremamente seco, recorrendo a rega de forma a evitar stress hídricos elevados. Durante o período de maturação, verificaram-se elevadas amplitudes térmicas. O controle de maturação, efectuado bissemanalmente, determinou vindima a 10 de Setembro evitando o equinócio de Outono, dando origem a uvas com elevado potencial enológico.

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.

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com cor rubi intensa. No aroma, temos fruta madura e abundantes notas florais que lhe conferem frescura e elegância. Muito boa complexidade na prova. de boca, as notas de madeira são discretas, privilegiando a bergamota e frutos vermelhos maduros. Um Reserva de “terroir” expressivo e personalizado.

QUANTIDADES PRODUZIDAS

6.900 garrafas

CONTÉM SULFITOS



SANTAR  MAGALHÃES

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

*Chamada para a rede fixa Nacional

**Chamada para a rede móvel Nacional