

Memórias de Santar Collection — 2019



SANTAR
VILA JARDIM WINES

DESIGNAÇÃO

IG TERRAS DO DÃO

CASTAS

80% TOURIGA NACIONAL
20% MERLOT

FICHA TÉCNICA

ACIDEZ TOTAL: 5,78 G/L
PH: 3,73
AÇÚCAR REDUTOR/BAUMÉ: 0,9 G/L
ÁLCOOL/VOLUME: 14%

CERTIFICAÇÃO



VITICULTURA SUSTENTÁVEL

PROTEÇÃO INTEGRADA

GEOLOGIA DO SOLO

Os solos de origem granítica (granitos porfíroides), 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 2019

O ano vitícola de 2019 foi um ano desafiante a nível vitícola mas compensador a nível enológico, que deu origem a vinhos de grande qualidade e longevidade.

VINIFICAÇÃO

A vindima decorreu na terceira semana de Setembro. 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. As uvas foram submetidas ao processo tradicional de pisa em lagar com temperatura controlada. Após transfega, estagiou durante 16 meses e barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

A sua cor é rubi profunda. Aroma muito complexo, com saliência para as especiarias, como a pimenta, as notas balsâmicas, a cedro e caixa de tabaco, frutos vermelhos, como a ameixa madura, ardósia e uma madeira de grande qualidade, bem integrada. Na boca tem uma acidez vibrante, muito viva, taninos muito firmes, notas de especiarias, frutos pretos e sabores balsâmicos. O final é extremamente longo, de grande elegância e complexidade.

QUANTIDADES PRODUZIDAS

3.500 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