

EST. 1964



VINHOS
WINES

MOSCATÉIS
MUSCATS

LICOROSOS
FORTIFIED

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL



AMEIAS SELECÇÃO DO ENÓLOGO 2013

Vinho tinto Regional Península de Setúbal de grande intensidade corante de tons rubi escuro, com aroma a pimentos verdes e algum mineral, é um vinho macio, redondo e equilibrado. Regional Península de Setúbal red wine, with intense dark ruby colors, with aromas of green peppers and some mineral. A soft, round and balanced wine.

CASTAS: Syrah, Touriga Nacional
SOLO /TERROIR: Arenoso

VINIFICAÇÃO: O lote é elaborado na vinha, as uvas das diferentes castas são misturadas durante a vindima e vinificadas em conjunto, a fermentação faz-se a temperatura controlada (25 °C), seguindo-se maceração longa.

ENVELHECIMENTO: 4 meses em barricas de carvalho americano

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14 % VOL
Acidez total: 4,5 g / l
Açúcares redutores <= 2 g/L

RECOMENDAÇÕES: Deve ser servido a uma temperatura de 16°C para o acompanhamento de queijos gordos, carnes vermelhas e caça

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

VARIETIES: Syrah, Touriga Nacional
SOIL/TERROIR: Sandy soil

WINEMAKING: The blend is prepared in the vineyard, the grapes are blended during harvest and vinified together, fermentation takes place at controlled temperature (25 ° C), followed by a long maceration.

AGING: 4 months in American oak barrels.

ANALYSIS

Alcohol content: 14 vol/vol
Total acidity: 4.5 g/l
Sugar reduced <= 2 g/L

SERVING SUGGESTIONS : Serve at a temperature of 16°C with full-fat cheese, red meat and game.

PACKAGING: 0.75 l bottle

SIVIPA - SOCIEDADE VINÍCOLA DE PALMELA, S.A

Sítio da Lage 2950-302 Palmela PORTUGAL T +351 212 351 264 | F +351 212 350 247
E: geral@sivipa.pt - www.sivipa.pt - www.facebook.com/SivipaSociedadeVinicolaPalmela