

EST. 1964



VINHOS
WINES

MOSCATÉIS
MUSCATS

LICOROSOS
FORTIFIED



VERITAS TINTO, 2013



É um vinho de cor rubi, com reflexos violáceos, com aroma a fruta muito madura e algum tostado e abaunilhado. Na boca é um vinho com uma boa estrutura, intenso e persistente. Ruby color with grenade rim, red fruit, toasty and vanilla aroma. Full bodied, intense and balanced wine.

CASTAS: Castelão, Cabernet Sauvignon

SOLO: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Fermentação a uma temperatura média de 28°C. A maceração termina 1 semana depois da fermentação tumultuosa.

ESTÁGIO: 6 meses em barricas de carvalho americano

ANÁLISE

Álcool: 13,5 % VOL

Acidez Total: >4.8 g/l

Açúcar residual: <2

RECOMENDAÇÕES: Servir a 16°C, ideal com carnes vermelhas, queijos e assados

EMBALAGEM: Garrafa 0.75 l

PRÉMIOS

Boa Compra Revista de Vinhos
Wine Passion Wise Buy Award
Bronze Vinhos de Portugal 2013
Prata AWC Vienna
Medalha de prata
Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados ACIC - Cidade de Coimbra, 2009

VARIETIES: Castelão, Cabernet Sauvignon

SOIL: Sandy soil

VINIFICATION: Grapes picked by hand, the fermentation is made at 28 °C at stainless steel vats. The pellicular maceration ends 1 week after fermentation.

AGEING: 6 months in American oak barrels

ANALYSIS

Alcohol: 13,5 % VOL

Total Acidity: > 4.8 g / l

Residual sugar: <2

SERVING SUGGESTIONS: Serve at 16°C, ideal with red roast meats and fat cheeses

PACKAGING: Bottle 0.75 l

AWARDS

Best Buy Revista de Vinhos
Wine Passion Wise Buy Award
Bronze Wines of Portugal 2013
Silver AWC Vienna
Silver Concurso Nacional de Vinhos Engarrafados ACIC - Cidade de Coimbra, 2009

DOC PALMELA

REGIONAL

VARIETAL

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