



ANTÓNIO SARAMAGO

RESERVA

2014

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Branco

Casta: Antão Vaz e Arinto

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Arenoso

Produção: 1.800 garrafas

Vinificação: Fermentado em cuba de inox a 14°C

Envelhecimento: Estágio em carvalho francês e americano durante 7 meses e em garrafa durante 12 meses

Longevidade Prevista: 8 anos

Teor de Álcool: 13,50%

Acidez Total: 6,4 g/L ácido tartárico

pH: 3,29

Açúcares Redutores: 6,6 g/L

Cor: Dourada

Aroma: Cítricos com algum fumé

Sabor: Taninos equilibrados, boa acidez, bom volume e comprimento

Sugestões de serviço: Carnes e queijos de pasta mole

Conservação em Cave: As garrafas deitadas, a uma temperatura ambiente de 13°C e humidade de 60%

Enólogo: António Saramago

