



ANTÓNIO SARAMAGO

SUPERIOR

2010

| | |
|------------------------------|--|
| Classificação: | Vinho Regional Península de Setúbal |
| Tipo: | Tinto |
| Casta: | Castelão |
| Região: | Península de Setúbal |
| Tipo de Solo: | Arenoso |
| Produção: | 1.000 garrafas |
| Vinificação: | Fermentado em cuba de inox a 30°C |
| Envelhecimento: | Estágio em carvalho francês durante 16 meses e em garrafa durante 12 meses |
| Longevidade Prevista: | 8 anos |
| Teor de Álcool: | 14,70% |
| Acidez Total: | 6,9 g/L ácido tartárico |
| pH: | 3,46 |
| Açúcares Redutores: | 3,8 g/L |
| Cor: | Rubi acentuado com tons violáceos |
| Aroma: | Balsâmico |
| Sabor: | Taninos equilibrados, boa acidez, cheio e elegante com final longo |
| 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 |

