

SOITO CLÁSSICO TINTO 2019



*Touriga Nacional (60%)
Tinta Roriz (15%)
Alfrocheiro (15%)
Jaen (10%)*

*LOTE: LST19
19 500 garrafas (75CL)
300 garrafas (150CL)
Enólogo Carlos Silva*

Valor Calórico 77 kcal/100cm³

TERROIR

Sub-região de Terras de Azurara, com um clima tipicamente Mediterrâneo, em solos graníticos. Com uma densidade de 3500 a 4000 pés por hectare, proporcionando 5 toneladas de uvas por hectare.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2019 apresentou grandes oscilações ao nível da temperatura e baixos níveis de precipitação, com exceção aos elevados níveis de chuva verificados no mês de abril. Os mostos apresentaram-se com uma elevada qualidade, com uma acidez mais elevada, álcool mais baixo e um bom nível de compostos fenólicos.

VINDIMA & VINIFICAÇÃO

Poda: De cordão duplo, cordão simples e guyot.

Vinificação e Estágio: Vinificação clássica em cuba de inox com maceração pelicular durante 8 dias. A fermentação foi controlada até aos 28°C e fez estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido com uma cor vermelha com nuances tijoladas.

Aroma: Notas de frutos vermelhos bem maduros, cassis e amora, casados com um leve toque de pimenta preto, cacau e baunilha.

Sabor: Cheio e redondo, com um corpo bem estruturado e presença de taninos educados. Tem um bom volume de boca, elevado requinte e persistência.

HARMONIZAÇÃO

Deve ser servido à temperatura de 16 a 18°C. Acompanhado por pratos de comida tradicional, internacional e queijos fortes.

GUARDA & CONSUMO

Vinho com potencial de envelhecimento (entre 12 a 15 anos), embora esteja pronto para consumo imediato. Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcolóico 13,6%
Acidez Total 5,38 g/L
Acidez Volátil 0,60 g/L
Extrato Seco 29,4 g/L
Açúcares Redutores 1,1 g/L
PH 3,60

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa 75CL
Peso (Garrafa Vazia) 650g
Peso Bruto 8,70kg (6 uni.)
Caixas Euro Pal 88
Código EAN/ITF 5600753265975
Tipo de Rolha Natural



*Touriga Nacional (60%)
Tinta Roriz (15%)
Alfrocheiro (15%)
Jaen (10%)*

*LOT: L.ST19
19 500 bottles (75CL)
300 bottles (150CL)
Winemaker **Carlos Silva***

Calorific Value 77 kcal/100cm³

TERROIR

Sub region of Terras de Azurara, a place with Mediterranean climate and granitic soils. With a density of 3500 to 4000 feet per hectare, giving 5 tons of grapes per hectare.

VITICULTURAL YEAR

The 2019 viticultural year showed large fluctuations in the temperature and low levels of precipitation, except for the high levels of precipitation in April. The musts showed high quality, with higher acidity, lower alcohol and good level of phenolic compounds.

HARVEST & WINEMAKING

Pruning: Double cord, simple cordon and guyot.

Vinification and Winemaking: Classic vinification in stainless steel tanks with skin maceration for 8 days. Fermentation with controlled temperature to 28°C. Wine staged in French oak barrels for 6 months.

TASTING NOTES

Aspect: Clear with a colour of brick red nuances.

Aroma: Ripe red fruits, cassis and blackberry, married with a touch of black pepper, cocoa and vanilla.

Flavour: Demonstrates a well-structured body with presence of firm tannins, good mouth volume, high refinement and persistence.

HARMONIZATION

This wine should be served at a temperature of 16 to 18°C. Accompanied by traditional Portuguese cuisine dishes and strong cheeses.

STORE & CONSUMPTION

Wine with ageing potential (between 12 to 15 years), although it's ready for immediate consumption. Store in a cool, dry place away from light.

ANALYTICAL DATA

Alcohol Content 13,6%
Total Acidity 5,38 g/L
Volatile Acidity 0,60 g/L
Dry Extract 29,4 g/L
Residual Sugar Level 1,1 g/L
PH 3,60

LOGISTIC DATA

75CL bottle
Weight (Empty Bottle) 650g
Gross Weight 8,70kg (6 uni.)
Euro Pal Cases 88
Barcode EAN/ITF 5600753265975
Cork Type Natural