

# SUAVIS

TINTO 2018



TOPWINES



## SUAVIS Tinto 2018

Este vinho destaca-se pela sua suavidade, pelo que tem como nome SUAVIS (*Latim*), que significa: Agradável, Suave, Delicado.

**PRODUÇÃO** Vinha certificada em "Produção Integrada", SUAVIS é um vinho Artesanal, seguindo um conceito de produção natural.

**COR** Rubi profundo.

**AROMA** Aromas de compotas envoltas em amoras silvestres, maçã e leves notas florais.

**ATAQUE** Fácil, invulgarmente suave.

**PALATO** Na boca, revela-se fresco, insinuante, de acidez e doçura equilibradas.

**FINAL** Longo, mas muito macio.

**SATISFAÇÃO** Elegante, complexo mas macio e equilibrado.

**ACOMPANHAMENTO** Guloso, versátil e muito consensual; bom para uma caldeirada de peixe ou um leitão à Bairrada.

**TEMPERATURA IDEAL** Servir fresco, idealmente a 16°C.

**CASTAS** Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet.

**CLASSIFICAÇÃO** Vinho Regional Alentejano

**REGIÃO** Alentejo Central

**TIPO DE SOLO** Xisto Mediterrânico

**TEOR DE ÁLCOOL** 13,5%

**pH** 3,75

**AÇÚCAR RESIDUAL** 0,7 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL** 0,88 g/l

**ACIDEZ TOTAL** 4,9 g/l

**ENGARRAFAMENTO** Junho 2019

