

SUAVIS

TINTO 2015



TOPWINES

SUAVIS Tinto 2015

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

PRODUÇÃO Vinha certificada em “Produção Integrada”, SUAVIS é um vinho Artesanal, seguindo um conceito de produção natural. Cinco diferentes tipos de castas que resultam num belo bouquet, fácil de beber e cativante.

COR Rubi Profundo

AROMA Doces e frescos aromas de cerejas, ameixas e amoras.

ATAQUE Suave e fácil.

PALATO Volume mediano, textura muito suave, boa estrutura, taninos redondos e uma ligeira acidez

FINAL Persistente.

SATISFAÇÃO Fácil de beber e cativante.

ACOMPANHAMENTO Permite uma enorme variedade de acompanhamentos, tal como churrasco, pizza, presunto ou queijo; SUAVIS é um vinho fácil e perfeito para festas.

TEMPERATURA IDEAL Servir fresco, entre 16°C e 18°C.

CASTAS Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Trincadeira.

CLASSIFICAÇÃO Vinho Regional Alentejano

REGIÃO Alentejo interior, refrescado pelas margens do Alqueva.

TIPO DE SOLO Xisto Mediterraneo

TEOR DE ÁLCOOL 13,5%

ACIDE VOLÁTIL 0,45 g/l

pH 3,64

ACIDEZ TOTAL 5,2 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL 0,2 g/l

ENGARRAFAMENTO Janeiro 2017

