

# SUAVIS

TINTO 2017



TOPWINES

## SUAVIS Tinto 2017

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. Três diferentes tipos de castas que resultam num belo bouquet, fácil de beber e cativante.

**COR** Granada intenso.

**AROMA** Vinoso, de aroma quente, lembrando passas de uva e ameixa com notas florais.

**ATAQUE** Suave e fácil.

**PALATO** Robusto, de acidez e doçura equilibradas, salientando-se uma elevada maciez e final longo. Este SUAVIS é exemplo do “típico vinho Alentejano”.

**FINAL** Persistente.

**SATISFAÇÃO** Robusto mas macio e equilibrado, versátil nos acompanhamentos e muito consensual.

**ACOMPANHAMENTO** Gastronómico, revela-se bem com pratos fortes e picantes, enchidos e queijos, impondo-se pela suavidade e complexidade. SUAVIS é um vinho fácil e perfeito para festas.

**TEMPERATURA IDEAL** Servir fresco, idealmente entre 16°C - 18°C.

**CASTAS** Aragonês, Tinta Caiada e Trincadeira.

**CLASSIFICAÇÃO** Vinho Regional Alentejano

**REGIÃO** Alentejo Central

**TIPO DE SOLO** Xisto Mediterrânico

**TEOR DE ÁLCOOL** 14%

**pH** 3,93

**AÇÚCAR RESIDUAL** 2,4 g/l

**ACIDEZ VOLÁTIL** 0,79 g/l

**ACIDEZ TOTAL** 4,5 g/l

**ENGARRAFAMENTO** Março 2018

