



STANLEY

TINTO 2023

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Canha, Área de Pegões - Península de Setúbal.
Área de vinha: 35 ha.
Encepamento: Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah.

HISTÓRIA

Este vinho foi produzido na Herdade de Vale Cebolas, propriedade da Fundação Stanley Ho, situada em Canha, região de Pegões.
Esta vinha, embora situada na proximidade da região demarcada do Alentejo, distingue-se pelo facto de ter noites frescas durante o período da maturação (dois meses antes da vindima), condição favorável à produção de vinhos delicados, elegantes e ricos em cor e aromas.
Plantada em solos arenosos, a vinha desenvolve-se de forma balanceada, o que garante a expressão máxima das potencialidades das castas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram rigorosamente seleccionadas dos talhões que apresentavam as melhores maturações. Vinificadas em estreme, as uvas foram fermentadas em cubas de inox, sem engaço, com temperatura controlada, seguida de um longo período de maceração.
Estagiou em barricas de carvalho francês durante 5 meses.

ENGARRAFAMENTO

Ano de Engarrafamento: Maio de 2025.
Quantidade Produzida: 13.300 garrafas (750 ml).
Longevidade Prevista: 8 anos após engarrafamento.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.
Acidez Total: 5,59 g Ac.Tart./l.
PH: 3,34
Açúcares totais: 0,9 g/l
Aspetto Visual: Apresenta cor rubi profunda e intensa, com reflexos granada, evidenciando boa concentração e estrutura.
Aspetto Olfativo: No nariz revela grande elegância e harmonia, onde se destaca o equilíbrio entre a fruta madura, como frutos vermelhos e pretos bem maduros, e as notas provenientes da madeira, que conferem complexidade através de nuances de especiarias e baunilha.
Aspetto Gustativo: Na boca é volumoso e envolvente, com textura macia e taninos presentes, bem integrados. Demonstra excelente equilíbrio e estrutura, conduzindo a um final longo, persistente e elegante.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
Acompanhamento: Ideal para acompanhar pratos de carne, caça e queijos, harmonizando particularmente bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, pratos de caça de sabor intenso e queijos de média a grande intensidade.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Stanley 750 ml	6	7,6	170 x 310 x 245 = 0,013 m³