



STANLEY

TINTO RESERVA 2017

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Canha (Área de Pegões).
 Área de vinha: 35 ha.
 Encepamento: Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Syrah e Petit Verdot.

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 doze meses.

ENGARRAFAMENTO

Ano de Engarraamento: Maio de 2019.
 Quantidade Produzida: 10.000 garrafas (750 ml).
 Longevidade Prevista: 10 anos após engarraamento.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,5% vol.
 Acidez Total: 4,61 g Ac.Tart./l.
 Açúcares Redutores: 1,2 g/l.
 PH: 3,60
 Aspeto Visual: De cor intensa.
 Aspeto Olfativo: Elegante, com grande equilíbrio e estrutura.
 Aspeto Gustativo: Na boca é cheio, macio com taninos presentes, termina longo.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 16 a 18 °C.
 Acompanhamento: Pratos de carne vermelha, caça e queijo de pasta mole.

PRODUTO

Stanley Reserva 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,1

CUBICAGEM (L X C X A)

170 x 320 x 250 mm = 0,014 m³