



STANLEY

TINTO 2018

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 um período de maceração. Estagiou em barricas de carvalho francês durante 5 meses.

ENGARRAFAMENTO

Ano de Engarrafamento: Maio de 2020.
 Quantidade Produzida: 23 300 garrafas (750 ml).
 Longevidade Prevista: 8 anos após engarrafamento.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14,5% vol.
 Acidez Total: 5,26 g Ac.Tart./l.
 PH: 3,65
 Aspeto Visual: De cor vermelho intenso.
 Aspeto Olfativo: Vinho elegante, com grande estrutura, onde o equilíbrio entre a fruta madura e a madeira é notório.
 Aspeto Gustativo: Na boca é volumoso, macio com taninos presentes, termina longo.

CONSUMO

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

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