



- F A M Í L I A -
HORÁCIO SIMÕES
Family vineyard since 1910

Família Horácio Simões - Nossa Senhora Redenção Tinto 2018

A produção destes vinhos com direito á menção de origem P Setúbal, está sujeita a uma série de exigências que passam pela localização geográfica da vinha, o tipo de solo, as castas utilizadas, o tipo de tecnologia de vinificação, o tempo de estágio mínimo antes da comercialização. Estas condições levam a que obtenha uma qualidade reconhecida no mercado nacional e internacional.

Notas de Prova

Cor: Vermelho Violeta

Aroma: Intenso, frutado, uma excelente combinação com a madeira de Carvalho Francês

Sabor: Redondo, macio e de grande concentração

Final de Boca: Médio

Sugestões de Acompanhamento

Servido a uma temperatura entre os 16^aC e os 18^oC, acompanha bem queijos bem como praticamente toda a comida mediterrânica.

Guardar

Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% e com uma temperatura constante (10-20^oC), e longe da luz direta.

Dados Técnicos

Tipo: Tinto

Região: P Setúbal

Área de Vinha: 2 ha.

Tipo de Solo: Arenosa

Produção de Vinho: 4.000 Garrafas

Análise Físico-Química

Teor de Álcool: 14,5% pH:3.84

Vinificação

Método de Vinificação: Fermentado com engaço e película em lagares de pedra, sem controlo de temperatura. As massas são prensadas e este vinho de prensa é separado. A fermentação maloláctica dá-se posteriormente á saída do lagar em depósitos de cimento. **Estágio:** Barricas de Carvalho Francês durante 9 meses posteriormente em 3 meses em garrafa. **Longevidade Prevista:** Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante mais alguns anos.

Enólogo: Luís Camacho Simões