

# MEMÓRIAS DE SANTAR

## VINHO EM ONDA

**REGIÃO** | Dão e Lafões

**TIPO** | Tinto

### CASTAS

Alfrocheiro e Touriga Nacional

### O VINHO

Geologia do Solo

Os solos de origem granítica (granitos porfíroides), são bem drenados, mas de muito baixas fertilidade e reserva hídrica, o que conduz ao controlo natural do vigor das plantas e leva a que durante o período de maturação se verifique um stress hídrico moderado que permite que as uvas manifestem todo o seu potencial.

### VINIFICAÇÃO

As uvas foram totalmente desengaçadas para pequenos depósitos inox. A fermentação durou cerca de 15 dias com temperatura controlada e remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

### ESTÁGIO

Após a fermentação, estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês (80%) e americanas (20%).

### NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com cor rubi intensa. No aroma, destaca-se fruta madura, acompanhada de exuberantes toques florais que lhe conferem frescura e elegância. Na boca, revelam-se notas de fruta preta, como cereja e ginja, que se combinam de forma harmoniosa com nuances de madeira. A sua complexidade e longevidade são notáveis.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12,5% | **Acidez Total:** 5,20 g/L | **pH:** 3,80



SANTAR  
VILA JARDIM WINES



DÃO