

MEMÓRIAS DE SANTAR FAMILY COLLECTION

REGIÃO | Dão e Lafões

TIPO | Tinto

ENÓLOGO | Pedro de Vasconcellos e Souza

CASTAS

Merlot e Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO

A fermentação durou cerca de 20 dias com temperatura controlada e remontagens suaves para uma boa extração de cor e aromas.

ESTÁGIO

Após a fermentação malo-láctica, o estagio processa-se durante 14 a 16 meses em barricas de carvalho francês novas e barricas de segundo ano, sendo loteado de seguida, para equilibrar a fruta varietal e a complexidade do carvalho.

NOTAS DE PROVA

A sua cor é rubi profunda. Aroma muito complexo, com saliência para as especiarias, como a pimenta, as notas balsâmicas, a cedro e caixa de tabaco, frutos vermelhos, como a ameixa madura, ardósia e uma madeira de grande qualidade, bem integrada. Na boca tem uma acidez vibrante, muito viva, taninos muito firmes, notas de especiarias, frutos pretos e sabores balsâmicos. O final é extremamente longo, de grande elegância e complexidade.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14% | **Acidez Total:** 6,43 g/L | **pH:** 3,77

