INEVITÁVEL

Casa de SANTA VITÓRIA

Produto / Marca	Inevitável	
Colheita	2004	
Grau %	14 %	
Tipo	Tinto	
Capacidade	75 cl.	
Classificação	Regional Alentejano	
Ano	2004	
Código de Barras	Garrafa	5602252000057
	Caixa	15602252000054
Dimensões das Caixas	Altura (cm): 15,8	
	Comprimento (cm): 33,2	
	Largura (cm): 24	
	Peso Bruto (Kg): 9	
Paletização	Gfa / Cxa: 6 x 750ml.	
	Nº de Caixas:	Base: 12 Cxs Níveis: 8 Cxs Total: 96 Cxs
	Altura (cm): 146	
	Peso Bruto (Kg): 889	

INEVITÁVEL

Casa de SANTA VITÓRIA

Classificação: Regional Alentejano.

Castas: Touriga Nacional e Merlot.

Análise: Teor Álcool: 14%
Acidez Total: 5,9 g/l
pH: 3,6
Açúcares: 3 g/l

Vinificação: Desengace total seguido de fermentação a 26ºC, em cubas especiais do tipo lagar com sistema de pisa com robot "pigeaur". Posteriormente o vinho é sujeito a uma fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês. Estágio de 8 meses em barricas novas de 225L de carvalho francês, ao que se segue um estágio em garrafa.

Cor: Granada profundo.

Prova: Tinto encorpado com aroma intenso e complexo onde podemos destacar mentol, flor de laranjeira, ameixa preta, figos frescos, trufas e chocolate preto. O estágio em barricas novas de carvalho francês marca a sua presença com notas de especiarias (pimenta, cravinho, canela) e alguns aromas torrificados como o café e a moca. Na boca apresenta muita estrutura, envolvência e taninos de muita qualidade, notórios, mas elegantes, que serão suavizados com o estágio em garrafa. O final de prova é longo e complexo.

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17ºC.

Consumo: No decurso dos próximos 10-15 anos a uma temperatura de 16 - 18ºC.

Gastronomia: Ideal para acompanhar queijos, enchidos, carnes vermelhas, borrego, caça e pratos típicos Portugueses de bacalhau regado em azeite.