



CASA DE ATALAIA

VINHO TINTO 2019
REGIONAL PENÍNSULA DE SETUBAL

REGIÃO: Península de Setúbal

CASTAS: Castelão, Touriga Nacional e Syrah

TIPO DE SOLO: Arenoso

VINIFICAÇÃO: Segundo métodos tradicionais

TEOR ALCOÓLICO: 14%

PH: 3,75

COR: Rubi intenso

AROMA: Frutos silvestres maduros, aromas
confitados com notas florais

PALADAR: Intenso, elegante e equilibrado, com
taninos suaves. Termina com um final agradável
e persistente

FINAL DE PROVA: Prolongado

CONSUMO: Acompanha pratos de carne, massas
e queijos. Servir entre 16 - 18°C

CONSERVAÇÃO: Garrafas deitadas, a uma
temperatura de 12°C e humidade a 60%

Rua Heliodoro Salgado, n.º51
2950-241 Palmela - Portugal
geral@casadeatalaia.com
Tel: 212 330 027
Tm : 967 050 534 / 965 500 722
www.casadeatalaia.com



CASA DE
ATALAIA
VINHOS & TURISMO