



CASA DE
ATALAIA



Vinho Tinto 2011

Região	Península de Setúbal
Tipo	Tinto
Ano de Colheita	2011
Castas	Castelão e Alicante Bouschet
Tipo de solo	Arenoso
Vinificação	Fermentação segundo métodos tradicionais

Análises

Teor alcoólico	14,00%
pH	3,65

Características da prova

Cor	Rubi intenso
Aroma	Frutos silvestres maduros
Paladar	Macio, com taninos aveludados e bem estruturado
Final de prova	Prolongado
Consumo	Acompanha bem pratos de carne e queijos. Servir entre 16 e 18°C.

Conservação	Garrafas deitadas, a uma temperatura de 12°C e humidade a 60%
-------------	---

Enólogo	Luís Silva
---------	------------



CASA DE
ATALAIA



Red Wine 2011

Region	Península de Setúbal
Type	Red
Vintage	2011
Grape Varieties	Castelão and Alicante Bouschet
Type of Soil	Sandy
Vinification	Fermentation using traditional methods

Analysis

Alcohol strength	14,00%
pH	3,65

Tasting Characteristics

Colour	Ruby
Aroma	Ripe berries
Palate	Soft and elegant, good mouth structure
Tasting note	Great balance between fruit, acidity and tannins Smooth and prolonged
Accompaniment	Ideal for meat and cheese dishes.

Storage	Bottles on their sides, at a temperature of 12°C and humidity of 60%
---------	--

Winemaker	Luís Silva
-----------	------------