

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	PENA VERMELHA RESERVA 2019
Vinicola	Santos & Seixo
Safra	2019
País	Portugal
Região	Tejo
Tipo	tinto
Castas	Touriga Franca, Trincadeira e Touriga Nacional
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Criada com a ambição de elaborar vinhos emblemáticos das principais regiões de Portugal, a Santos & Seixo é uma vinícola capitaneado por Alzira dos Santos e Pedro Seixo, ambos oriundos de famílias com longa tradição na vitivinicultura do país.

O projeto iniciou em 2010 no Douro, com a primeira vindima. Em 2019, expandiu-se ao Tejo, com a aquisição da renomada vinha Encosta do Sobral, em Tomar, na região norte.

Esta, consiste na área mais fria do Tejo, um local de solo rico em xisto, caracterizado também por terrenos íngremes e maior altitude, garantindo uma excelente amplitude térmica entre os dias e as noites.

Resultado da primeira safra da Santos & Seixo no local, este exemplar foi obtido mediante um assemblage de 70% Touriga Franca, 25% Trincadeira e 5% Touriga Nacional. A elaboração também contemplou uma maturação de 12 meses em barricas de carvalho francês, além de outros 10 meses de repouso nas caves, após engarrafado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de cereja, ameixa, framboesa e amora, escoltadas por alcaçuz, zimbro, cravo, além de uma nuance mineral de giz



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho perfeitamente equilibrado, com taninos macios, acidez succulenta e elevada intensidade de sabores; seus 14,5% de álcool estão praticamente imperceptíveis, de tão bem integrado que o conjunto está

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação



CULINÁRIA