



## COSTA SW

### COLHEITA SELECIONADA • TINTO

#### 2012

**País** Portugal  
**Região** Península de Setúbal  
**Clima** Atlântico  
**Solo** Arenoso

**Colheita** 2012  
**Produtor** Resigon  
**Enólogo** Luis Simões

**Castas**  
Alicante Bouchet, Syrah  
e Touriga Nacional

**Enologia**  
Vinho produzido com uvas colhidas e seleccionadas manualmente, indo de imediato para a adega onde foram prensadas suavemente de forma a preservar todos os aromas varietais. A fermentação alcoólica foi efectuada em cuba de inox com temperatura controlada entre 24°C a 26°C, de forma a preservar toda a elegância e características aromáticas.

**Características Físico/Químicas**  
Teor Alcoólico: 14,5% (v/v)  
Acidez Volátil: 0,66 g/L  
Acidez Total: 5,25 g/L  
pH: 3,6

**Nota de Prova**  
De aspecto límpido e brilhante, apresenta uma bela tonalidade violeta enérgica extraordinariamente penetrante e apelativa. No nariz oferece uma saborosa combinação de aromas a morango, cereja e uma ligeira nuance a baunilha. No palato o vinho surge de forma muito macia e atraente, revelando aromas a fruta vermelha balanceados com uma refrescante e equilibrada acidez combinada com uma elegante doçura melosa. Final aromático longo e persistente.

**Suggested Consumption**  
Óptima combinação com vários pratos de carnes, por ser um vinho fresco acompanha também muito bem vários pratos da cozinha tradicional.