

CASA PACIÊNCIA

WINEMAKERS

SINCE  1905

PACIÊNCIA Shiraz Reserva tinto 2018 – IGP Tejo



Castas
Shiraz



Solo
Argilo-limoso



Origem
Alpiarça – Ribatejo – Portugal



Vinificação

Esmagamento com desengace total.

Fermentação em ânfora à temperatura de 23°C com macerações durante cerca de 2 semanas.

Estágio de 6 meses em barrica de carvalho francês prévio ao engarrafamento.



Notas de Prova

Cor rubi, aroma confitado de fruta preta madura com algumas especiarias e notas balsâmicas.

Sabor macio a bolo inglês e chocolate com taninos suaves.



Gastronomia

Carnes vermelhas, caça, assados no forno, queijos fortes e foie gras.
Servir entre 16º e 17º C.



Controlo analítico:

Grau Alcoólico: 14,5%

Acidez Total: 4,64 g/l

Açúcares reductores: < 0,6 g/l

Contém sulfitos



Enólogo

Luís Guimarães



(1) MEDALHA DE OURO - International Awards VIRTUS – Portugal 2020

(2) MEDALHA DE OURO – Frankfurt International Trophy – Germany 2021