

# CASA PACIÊNCIA

WINEMAKERS

SINCE  1905

## PACIÊNCIA PAI Reserva tinto 2021 – Vinho Regional Tejo



### Castas

Syrah & Caladoc



### Solo

Franco-arenoso



### Origem

Alpiarça – Ribatejo – Portugal



### Vinificação

Método clássico de fermentação por desengace e contacto pelicular pré-fermentativo. Fermentação de *curtimento* com maceração nas primeiras 48h, altura em que é feita a *sangria*.  $\frac{1}{3}$  estagia 2 meses em barricas de carvalho francês e no final é loteado com os restantes  $\frac{2}{3}$ .



### Notas de Prova

De cor granada, apresenta aroma a groselha e damasco com notas de cacau, especiarias e alguma baunilha. Na boca revela-se macio, com taninos suaves, mas presentes com final de prova persistente.



### Gastronomia

Pratos de caça, carnes vermelhas e cozinha tradicional portuguesa. Servir entre 16º e 18ºC.



### Controlo analítico:

Grau Alcoólico: 13%

Acidez Total: 4,98 g/l

Açúcares redutores: 8,40 g/l



### Características Químicas:

Ocratoxina A: < 2,0µg/Kg

Chumbo: < 0,2mg/Kg (peso fresco)



### Informações:

Capacidade: 75cl

Enólogo: Luís Guimarães

Produtor: Casa Agrícola Paciência



CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA, LDA.

Rua Dr. Queiroz Vaz Guedes n.º 128 – 2090-079 Alpiarça – PORTUGAL  
+351 243 558 804 – casapaciencia@gmail.com – info@casapaciencia.com  
www.casapaciencia.com