

# CASA PACIÊNCIA

WINEMAKERS

SINCE  1905

## PACIÊNCIA Grande Reserva tinto 2018 – IGP Tejo



### Castas

Touriga Nacional & Syrah



### Solo

Arenoso



### Origem

Alpiarça – Ribatejo – Portugal



### Vinificação

Vinificação tradicional em ânfora de alvenaria das monocastas separadamente com maceração pré-fermentativa a temperatura controlada. Separação das respetivas lágrimas por decantação e sem prensagem para constituir lote com 50% Syrah e 50% Touriga em estágio parcial em barrica por 12 meses. Loteamento final em pré-engarrafamento com integração do vinho original sem madeira.



### Notas de Prova

Concentrado na cor e aroma com notas sedutoras de frutos negros, cacau e alguma especiaria, bem envoltos na barrica.



### Gastronomia

Bacalhau, carnes maturadas, porco preto e grelhados.

Enchidos e queijos de pasta mole.

Sobremesas de forno e doçaria tradicional com ovos.

Servir entre 16º e 18º C.



### Parâmetros analíticos

Grau Alcoólico: 14,5%

Acidez Total: 5,37 g/l

Açúcares reductores: 0,7 g/l

Contém sulfitos



### Enólogo

Luís Guimarães



(1) MEDALHA DE OURO - Concorso Enologico Internazionale CITTÀ DEL VINO – Itália 2021

CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA, LDA.

Rua Dr. Queiroz Vaz Guedes n.º 128 – 2090-079 Alpiarça – PORTUGAL

info@casapaciencia.com | www.casapaciencia.com