

CASA PACIÊNCIA

WINEMAKERS

SINCE 1905



PACIÊNCIA PAI Reserva tinto 2022 – IGP 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 18º C.



Parâmetros analíticos

Grau Alcoólico: 13%

Acidez Total: 4,98 g/l

Açúcares redutores: 8,40 g/l

Contém sulfitos



Enólogo

Luís Guimarães



CASA AGRÍCOLA PACIÊNCIA, LDA.

Rua Dr. Queiroz Vaz Guedes n.º 128 – 2090-079 Alpiarça – PORTUGAL
info@casapaciencia.com | www.casapaciencia.com