

# PACIÊNCIA

DESDE 1905

## PACIÊNCIA São Martinho – Vinho jovem



### Castas

Uvas Regionais Portuguesas



### Solo

Argilo-Limoso



### Origem

Alpiarça – Ribatejo – Portugal



### Vinificação

Primeiras uvas do ano, com baixo grau alcoólico, vindimadas mecanicamente às primeiras horas do dia. Fermentação de *bica aberta* com temperatura controlada. Ligeiramente gaseificado (inferior a 2 Bar de pressão) no ato do engarrafamento.



### Notas de Prova

Cor rosada aberta, aroma jovem e fresco a frutos vermelhos. Macio com acidez bem equilibrada.



### Gastronomia

Castanhas e magusto no S. Martinho. Todo o receituário de peixe, marisco, carne, aperitivos e sobremesas. Servir entre 7°C e 8°C.



### Controlo analítico:

Grau Alcoólico: 10%

Acidez Total: 5,00 g/l

Açúcares redutores: < 4,0 g/l



### Características Químicas:

Ocratoxina A: < 2,0µg/Kg

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



### Informações:

Capacidade: 75cl e 5L

Enólogo: Luís Guimarães

Produtor: Casa Agrícola Paciência

