

COMENDA DE SANTIAGO



Tinto
Regional Lisboa
Aragonez e Castelão

Cor:
Rubi Intensa
Aroma:
Frutado, onde se identifica sobretudo o
aroma da casta Castelão
Paladar:
Boca redonda e aveludada
Final de prova:
Longo, suave e persistente

Red Wine
Regional Lisboa
Aragonez and Castelão

Taste:
Deep rubi colour, red fruits and berries
aroma, very well balanced mouth, with
elegant tannins on the finish.

 **ADEGA DE
ARRUDA**

Desde 1954
A Qualidade dos Nossos Vinhos é uma Tradição

Since 1954
The Quality of our wines is a tradition

Tinto

Vinho:Comenda de Santiago
Classificação: Regional
Região: Lisboa
Clima: Seco sem influência Atlântica
Solo: Argilo Calcário
Tipo: Tinto
Castas: Aragonez e Castelão

Enólogo: António Ventura / João Alexandre

Vinificação:

Fermentação em cuba de inox, com sistema de pisa remontagem programada, controle de temperatura de fermentação de 25°C., sendo a variação máxima de 1° C. desencuba à densidade 1010.

Estágio:

3 meses em garrafa.

Teor Alcoólico: 13,5%
Acidez Total: 5,3g/L
Açúcar Residual: 4g/L
PH: 3,42

Red

Grape Varieties: Aragonez and Castelão

Region:

The wine Cooperative of Arruda is situated on the best "Terroir" of Estremadura region, with the best high slopes exposition, where living together ancient grapes of the region and new grapes coming from other sources, increases the high potential of that is today one of the most competitive wine districts of Portugal.

Vintage:

Occur in middle of September with dry weather.

Climate: Dry, without Atlantic influence
Soil: Clay Limestone

Winemaking:

Fermentation with previous destemming in little inox tanks at temperature of 25°C. and ageing during 3 months in the bottle.

Alcohol 13,5%
Total Acidity 5,3g/L
Residual Sugar 4g/L
PH: 3,42
Winemakers: António Ventura, João Alexandre

Service help:

Must be served at temperature of 18°C



**ADEGA DE
ARRUDA**