



FICHA TÉCNICA
TECHNICAL CHART

FT.37

Data: 06/05/2024

Produto || Product: Quinta de Santa Cristina – Cave Sousão

Produtor Producer	Garantia das Quintas – Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.	
Enólogo Winemaker	Jorge Sousa Pinto	
Região Region	DOC Região Demarcada dos Vinhos Verdes	
Clima Climate	Transição de Temperado Marítimo/ Mediterrâneo <i>Transition of Temperate Maritime/ Mediterranean</i>	
Ano produção Harvest	2019	
Castas Grape Varieties	Sousão	
Vinificação e notas de prova Vinification and tasting notes	<p>De casta Sousão, este vinho excecional passou 6 meses a amadurecer sobre as borras seguido de longo estágio em garrafa. De cor intensa em vermelho profundo. No nariz, uma complexidade de frutos silvestres maduros, como amora e groselha. Na boca, inicia com uma acidez refrescante, seguida da explosão de sabores de frutas escuras e taninos suaves, num final longo e memorável.</p> <p><i>From the Sousão grape variety, this exceptional wine spent 6 months maturing on fine lees followed by a long aging in the bottle. Intense deep red color. On the nose, a complexity of ripe wild fruits, such as blackberries and currants. In the mouth, it starts with a refreshing acidity, followed by an explosion of dark fruit flavors and soft tannins, in a long and memorable finish.</i></p>	
Características Characteristics	Teor Alcoólico Alcoholic Proportion	13,5%
	Acidez Total (ácido tartárico) Total Acidity (tartaric acid)	7,7 g/dm ³
	pH	3,10
Apresentação Presentation	Garrafa de 750 ml <i>Bottle 750 ml</i>	
Uso pretendido Intended use	<p>Servir a uma temperatura entre 12° e 14°C. Acompanha bem com carnes vermelhas assadas, pratos de caça e queijos fortes. Contém Sulfites. Produto não aconselhável a grávidas e proibido a menores de 18 anos.</p> <p><i>To be served between 12° and 14 °C temperature. To pair with roasted red meats, game dishes and strong cheeses. Contains Sulfites. Product not recommended to pregnant and no under 18.</i></p>	

