

**António Saramago**  
A.S. CINQUENTA 2009  
Península de Setúbal, Portugal



UVAS: Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

TIPO: Tinto seco

VINIFICAÇÃO: Colheita manual, separado por vinhedos e parcelas. Seleção de cachos e grãos, maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação em lagar tradicional, com leveduras naturais e temperatura controlada a 28°C. Maceração pós fermentativa em temperatura ambiente a 28°C. Amadurecimento em barricas de carvalho francês por 18 meses, com estágio em garrafa durante 12 meses, antes da comercialização.

COMENTÁRIOS: Um vinho muito elegante de cor rubi intenso, exibindo aromas de frutas escuras maduras, chocolate e carvalho finamente tostado. Na boca mostra boa acidez, álcool equilibrado, bom corpo, textura macia, taninos de boa qualidade, longa persistência e retro olfato agradável.

AVALIAÇÃO: R.V.18/20 e Prêmio Excelência 2012 – O melhor entre os melhores da Península de Setúbal, concedido pela Revista de Vinhos de Portugal.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14%

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

HARMONIZAÇÃO: Carnes grelhadas, aves com molho consistente, perdiz, arroz de pato, bacalhau tradicional (com azeite, legumes e batatas), costeleta de cordeiro, porco à moda da Bairrada, mignon de cordeiro, mignon suíno, queijo de Azeitão, queijos curados.



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554

