



16 09
Paço dos Cunhas
CLOS DE SANTAR

VINHO
CLOS DE SANTAR

TIPO
TINTO

PAÍS
PORTUGAL

ANO DE COLHEITA
2020



Clos de Santar — O Silêncio do Tempo

Dentro dos muros seculares do Paço dos Cunhas existe um lugar onde o mundo abranda. Um espaço protegido, onde apenas a natureza entra e onde a vinha cresce resguardada pelo silêncio e pelo tempo. É deste património que nasce o Clos de Santar: de uma vinha reservada, onde terra, clima e história se encontram em perfeita harmonia. A sustentabilidade, o respeito pelos ciclos naturais e a paciência de quem sabe esperar moldam cada colheita. O vinho nasce assim: da escuta da terra, do tempo que se respeita e do silêncio que protege aquilo que é raro. Cada garrafa é a expressão íntima deste lugar singular, onde a autenticidade se revela apenas a quem sabe reconhecê-la.



GLOBAL WINES S.A. CARREGAL DO SAL, DÃO, PORTUGAL



SOLO GRANÍTICO E FRANCO-ARENOSO, COM BAIXO TEOR DE MATÉRIA ORGÂNICA



TOURIGA NACIONAL | TINTA-RORIZ | ALFROCHEIRO



PAULO PRIOR



Esmagamento com desengace total maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcoólica a 24-26°C, seguida de maceração pós fermentação alcoólica.



24 meses em barrica de Carvalho Francês tosta fraca, 50% novas e 50% de segundo uso. Do lote inicial de barricas, foram selecionadas as que melhor dignificavam este Clos de Santar. Após engarrafamento, foi sujeito a longo estágio em garrafa.



Aspeto Límpido.

Cor Rubi profundo de grande intensidade.

Aroma Complexo, com notórios frutos de bosque bem maduros, ligeiras notas de madeira de excelente qualidade (provenientes do seu longo estágio em barrica) e de alecrim. Tudo em perfeita harmonia.

Sabor Elegante, com evidentes notas de frutos silvestres, acidez (frescura) viva e bem integrada. O seu final é longo e cativante.

Harmonização Sugere-se que seja acompanhado por pratos cuidados de carne e de caça, queijos, de sabores requintados e bem integrados.



14.0 vol.%



6.0 g/L



< 2 g/L



3.85

SO₂ Contém sulfitos



No Dão, o ano vitícola foi marcado por extremos: geadas fortes na primavera reduziram a produção e temperaturas amenas. Verão quente, contribuindo para uma correta maturação das uvas. Setembro com temperaturas normais, preservando a frescura das uvas.



GARRAFA DE VIDRO



750 ml

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA



16-18°C | 61-64°F

CERTIFICAÇÃO



QRCODE | INGREDIENTES E DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

E (100 ml) 342 kJ / 82 kcal



Seja responsável. Beba com moderação. Be responsible. Drink in Moderation.

vinhadocontador.pt



REV.12.02.26