



QUINTA DE S. SEBASTIÃO

SINCE 1755

**QSS RARE
RESERVA**
VINHO TINTO
REGIÃO LISBOA
75cl



PAÍS	Portugal
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS	Arruda dos Vinhos, Portugal. Vinhas maioritariamente de encosta, ao alto.
CLIMA	Mediterrâneo com forte influência Atlântica.
SOLO	Argilo-Calcário.
CASTAS	Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Alicante Bouschet.
VINIFICAÇÃO	Fermentação em cubas de inox com pisa automática, seguida de 3 semanas de maceração pós fermentativa. Estágio parcial de 12 meses em barricas de Carvalho Francês.
NOTAS DE PROVA	Cor granada forte, nariz expressivo com fruta preta, pimenta e algumas notas complexas de trufas em perfeita harmonia com a tosta do carvalho. Na boca mostra a sua concentração, frescura e elegância.
SUGESTÃO DE CONSUMO	Acompanha bem carne e peixe, cozinhados a baixa temperatura ou queijos com sabor intenso.
TEMPERATURA	Servir a 16-18°C Teor alcoólico 13,5%vol Acidez Total 5,06g/l PH 3,63
ENÓLOGO	Filipe Sevinato Pinto

PRÉMIOS

