



- F A M Í L I A -

## HORÁCIO SIMÕES

*Family vineyard since 1910*



### *Old School Signature*

#### **TINTO 2022**

A produção destes vinhos está sujeita a uma série de exigências que passam pela localização geográfica da vinha, ao tipo de solo e tipo de tecnologia de vinificação etc. Estas condições levam que os nossos vinhos obtenham uma qualidade reconhecida no mercado nacional e internacional.

**Cor:** Rubi aberto

**Aroma:** Intenso, fresco, frutado, uma excelente combinação de aromas naturais característicos da casta Bastardo.

**Sabor:** Envolvente, fresco, intenso e com bom volume de boca, onde impera o equilíbrio.

**Final de Boca:** Fresco e gastronómico

**Sugestões de Acompanhamento:** Servido a uma temperatura 10°C - 14 °C, acompanha bem queijos, gastronomia intensa e condimentada

**Guarda:** Garrafa deitada, em local com uma humidade a rondar os 60% 60% e com uma temperatura constante (10°C-20°C), e longe da luz direta.

**Classificação:** IGP      **Tipo:** Tinto

**Região:** Palmela    **Área de Vinha:** 2 ha.

**Tipo de Solo:** Arenoso em subsolo argilo calcário

**Teor de Álcool:** 12%    **Acidez Total:** 6g/L    **Açúcar :** 0.8g/l

**Valor Calórico:** 73Kcal    **Produção de Vinho:** 1.300Garrafas

**Método de Vinificação:** No modelo "Old School" Fermentado em pequeno Lagar com intervenção mínima. A fermentação maloláctica dá-se em barrica de carvalho francês usada.

**Estágio:** Em meias barricas de carvalho francês usadas e posteriormente em garrafa. Longevidade Prevista: Se guardado em boas condições tem grandes possibilidades de melhorar durante muitos mais anos.

**Enólogo:** Luís Camacho Simões



Rua João de Deus, 10  
2950-731 Quinta do Anjo  
Palmela, Setúbal, Portugal

pedro.simoes@casahoraciosimoes.pt

 casaagricola.horaciosimoes

[www.horaciosimoes.com](http://www.horaciosimoes.com)

 casa\_horacio\_simoes