



Câmara Municipal de Sintra

Divisão de Turismo

Vinho de Colares

“O SALOIO”
Vinho Tinto de Mesa

Colheita: Lote

Entidade certificadora: I.V.V. (Instituto da Vinha e do Vinho).

Castas: Castelão (João Santarém)

Vinificação e estágio: Vinificado com uvas provenientes das vinhas implantadas nos solos não arenosos da Região de Colares, habitualmente denominada zona de “Chão Rijo”. Método clássico de “curtimento”, com desengace a 80 %, e fermentação com manta submersa, em âncoras de madeira exótica. Estágio em tonéis de madeira.

Prova organoléptica: Principalmente devido ao microclima em que é produzido este vinho apresenta um teor alcoólico não muito elevado (cerca de 11,0%), componente aromática marcada pela casta principal, com notas de frutos vermelhos (baga). O vinho apresenta uma cor alourada, que é transmitida pelo vinho mais velho usado no lote.

Condições e temperatura de consumo: Deve ser servido a 16°C. Aconselhamos o seu consumo no prazo de 2 a 3 anos.

Acompanha com: É um vinho despretensioso que pode ser servido em qualquer ocasião, especialmente com pratos de carne.

Teor alcoólico: 11 % vol.

