



# DONA MARIA AMANTIS RESERVA 2018

- País:** Portugal  
**Região:** Alentejo (Estremoz)  
**Solo:** Argilo-Calcário  
**Tipo:** Tinto  
**Castas:** Syrah (25%), Petit Verdot (25%), Cabernet Sauvignon (25%)  
e Touriga Nacional (25%).  
**Envelhecimento:** Estagiou durante 1 ano em barricas de carvalho francês.  
**Teor Alcoólico:** 14,5%  
**Acidez Total:** 5,8 g/l  
**pH:** 3,44  
**Açúcares Totais:** 1,2 g/l  
**Cor:** Rubi escuro com muito brilho.  
**Aroma:** Muito complexo, misto de vários frutos silvestres maduros.  
**Paladar:** Rico e com sabor a menta, especiarias e frutos vermelhos.  
Muito elegante, com taninos suaves e com final persistente.  
Uma acidez que transmite frescura.  
Abrir de preferência 2 horas antes de consumir e servir  
a uma temperatura entre 18-19° C.  
**Garrafas:** Bordalesa 750 ml  
**Caixas:** Cartão com 6 garrafas

