

WINE © BRANDS




SANTOS & SEIXO
WINES

Santos & Seixo Wines é um projeto que ambiciona apresentar vinhos de grande qualidade, originários das várias regiões de Portugal.

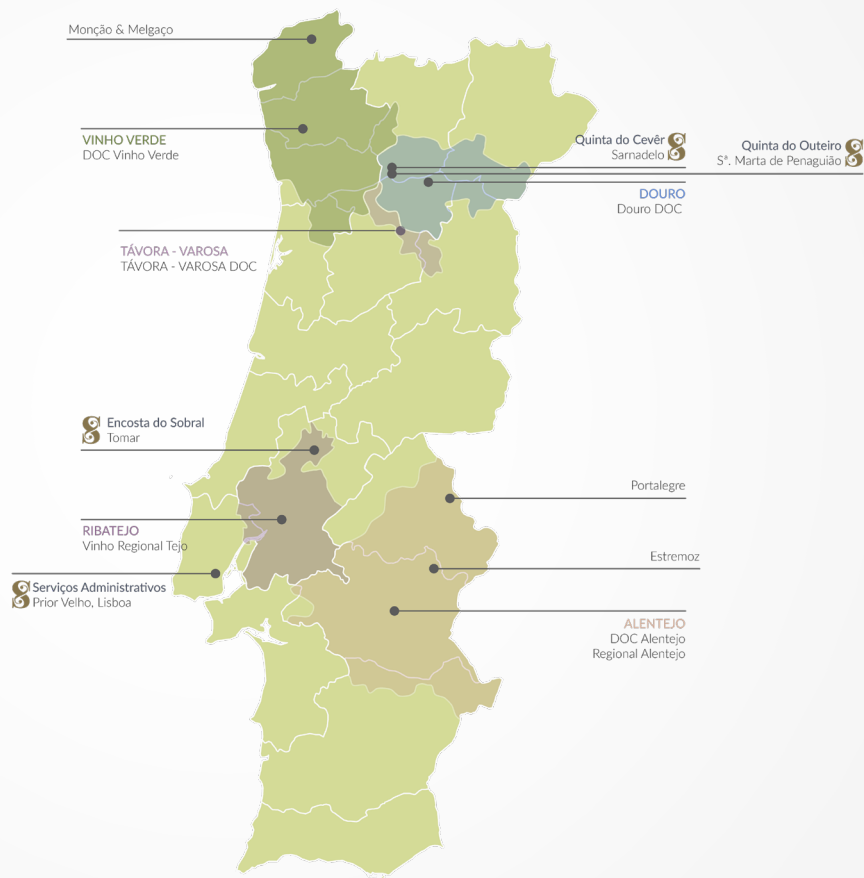
A história começou com duas famílias amigas de longa data, que compartilhavam a paixão pelo vinho e a ambição de construir um legado.

Em 2010, os sócios fundadores, Alzira dos Santos e Pedro Seixo deram continuidade ao projeto dos seus sonhos com uma visão clara de fazer vinhos com uma produção cuidada e trazer uma nova perspetiva aos vinhos portugueses.



Onde Estamos

Instalações Santos & Seixo
Regiões Vitivinícolas

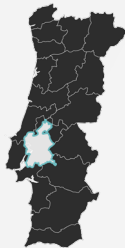




TEJO

Santos & Seixo Wines

A vinha está inserida nas únicas parcelas de xisto da Região do Tejo que, em interação natural com a frescura da Barragem de Castelo de Bode, originam as condições intrínsecas de excelência que proporcionam vinhos intensos, vibrantes e complexos a partir de uma vasta seleção de castas.



Encosta do Sobral

Encosta do Sobral, uma propriedade na sub-região de Tomar, situada nas vinhas mais a norte do Tejo, que se distingue pelos seus terrenos de xisto, 70 ha de vinha, privilegiada pela sua localização geográfica e paisagem única.



O ano de 2019 foi o início de uma nova aventura. O crescimento desta empresa familiar abriu portas a uma nova realidade Santos & Seixo, adquiriu a Encosta do Sobral, na sub-região de Tomar, localizada nas vinhas mais a norte da região do Tejo, que se distingue pelos terrenos xistosos e uma localização geográfica privilegiada pela sua paisagem sublime e singular, bem como pela história do conselho, património, tradições, usos e costumes.

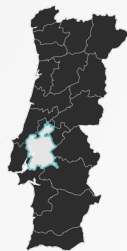
É, por excelência, uma terra de boas vinhas e de bons vinhos.

Há várias gerações que a família proprietária se dedica à cultura da vinha e do vinho. No seu início a produção era de cariz familiar e o excedente colocado no mercado local. Ao longo dos anos verificaram-se alterações com aumentos graduais de plantação de vinha, porém nos finais da década de 90, procedeu-se a uma reestruturação dos vinhedos. Esta foi acompanhada de um novo encepamento e emparcelamento, tendo sido atingido um total de 70 hectares, que num futuro próximo serão ampliados dada a excelente situação ecológica da zona.

Na sequência desta remodelação construiu-se uma nova adega equipada com a mais recente tecnologia, situada na povoação do Outeiro a 8 km de Tomar. As vinhas da Encosta do Sobral foram plantadas nas encostas soalheiras pertencentes às Freguesias da Junceira e da Serra.







Castas

Encosta do Sobral, Outeiro -
Serra, Tomar | **Tejo**

As vinhas pertencentes à Encosta do Sobral estão geograficamente situadas no centro do país, a 10km de Tomar na zona ao lado da Barragem do Castelo de Bode. Possui extensão de vinha própria com múltiplas parcelas de várias castas nacionais e internacionais. Plantação com orientações várias de acordo com o terreno acidentado em solo com afloramentos de xisto. Dentro da panóplia de castas disponíveis destaca-se o encepamento com castas diferentes do habitual na região Tejo. Esta particularidade aliada ao solo diferenciado do resto da região permite tornar únicos os vinhos da Encosta do Sobral: Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho e Gouveio nos brancos, Cabernet Sauvignon, Merlot e Touriga Franca nos tintos são uma das chaves para a singularidade e perfil distinto dos vinhos produzidos.

14,33ha Castas Uva Branca

2ha Arinto
1ha Chardonnay
0,75ha Códega do Larinho
0,23ha Rabigato
0,35ha Malvasia Fina
0,92ha Fernão Pires
0,66ha Viosinho
0,66ha Gouveio
0,66ha Viognier
1,1ha Sauvignon Blanc
2,5ha Vinhas Velhas

Parcela em Cardelas (Aldeia local)

3,5ha Fernão Pires + Malvasia + Arinto + Verdelho

40,96ha Castas Uva Tinta

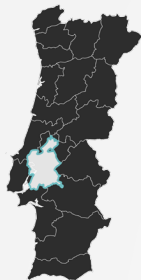
2,74ha Aragonez
0,82ha Cabernet Sauvignon
2,86ha Castelão
3,93ha Merlot
6,08ha Syrah
5,08ha Touriga Franca
5,63ha Touriga Nacional
5,82ha Trincadeira Preta
2,5ha Vinhas Velhas

Parcela em Cardelas (Aldeia local)

3ha Aragonez + Touriga Nacional



Encosta do Sobral



COLHEITA

Regional Tejo
Branco



Regional Tejo
Tinto



SELECTION

Branco



Best Buy 2022



INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
COLHEITA 2022



REVISTA
PAIXÃO PELO VINHO
COLHEITA 2021



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO
COLHEITA 2020



BERLINER WEIN TROPHY
VINTAGE 2021



REVISTA PAIXÃO PELO
VINHO
COLHEITA 2020

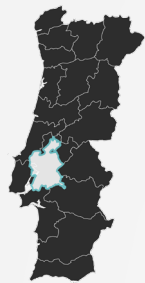


MUNDUS VINI
COLHEITA 2020



Tinto

Encosta do Sobral



GRANDES ESCOLHAS
ESCOLHA DO MERCADO
COLHEITA 2021



MUNDUS VINI 2024



VINUM 2024



Best Buy



CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES
COLHEITA 2021



WINE ENTHUSIAST
EDITOR'S CHOICE
COLHEITA 2018

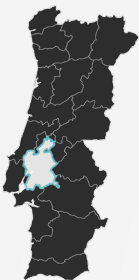


RESERVA

Regional Tejo
Branco

Regional Tejo
Tinto

Regional Tejo
Rosé



Encosta do Sobral



GRANDE RESERVA

Vinhas Velhas Fernão Pires
Regional Tejo Branco



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO
COLHEITA 2020



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO
COLHEITA 2020



GUIA COPO & ALMA
ANÍBAL COUTINHO 2023
COLHEITA 2020



Regional Tejo
Tinto



BERLINER WEIN TROPHY
VINTAGE 2020



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO
VINHO
COLHEITA 2018



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO
COLHEITA 2019



GRANDES ESCOLHAS
COLHEITA 2019

TOP 10
PORTUGUESE WINES
REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO
VINHO
COLHEITA 2019



VINHAS VELHAS (OLD VINES)

Regional Tejo Tinto



WINE ENTHUSIAST
COLHEITA 2018



ANÍBAL COUTINHO
GUIA COPO & ALMA
COLHEITA 2018



REVISTA PAIXÃO
PELO VINHO
COLHEITA 2019



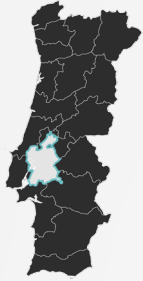
REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO
18 PTS
COLHEITA 2019



CONCURSO VINHOS
DE PORTUGAL
COLHEITA 2018



CONCURSO VINHOS
DO TEJO - GOLD
COLHEITA 2018



Encosta do Sobral



COLHEITA

Tardia



An aerial photograph of a vineyard on a hillside. The rows of grapevines are neatly planted and extend across the slope. A dirt path winds through the vines. In the background, a small building with a red roof is visible on a ridge. The lighting is dramatic, with strong shadows and highlights, suggesting late afternoon or early morning. A semi-transparent rectangular box is overlaid on the center of the image, containing text.

DOURO

Santos & Seixo Wines

As nossas vinhas estão plantados em terrenos xistosos e localizados a 600 m de altitude. Este tipo de solo é benéfico para a longevidade dos nossos vinhos, permitindo uma maior complexidade e riqueza aromática. Durante a vindima, as uvas são selecionadas manualmente, antes de serem vinificadas na nossa tradicional adega, que está equipada com as mais avançadas tecnologias.

Quinta de Cevêr

Recentemente, somando ao portfólio do Grupo, a aquisição da Quinta do Outeiro, em 2020, solidificou a presença da empresa na região do Douro, completando um total de 60 ha de vinhas.



O conjunto, Quinta e Casa, constitui um bom exemplar de quinta de rendimentos do Douro, que atraiu os burgueses endinheirados do Porto na primeira metade do século XIX. Diz-se que alguns dos seus terrenos fizeram parte do espólio confiscado aos Távoras no Sec. XVIII.

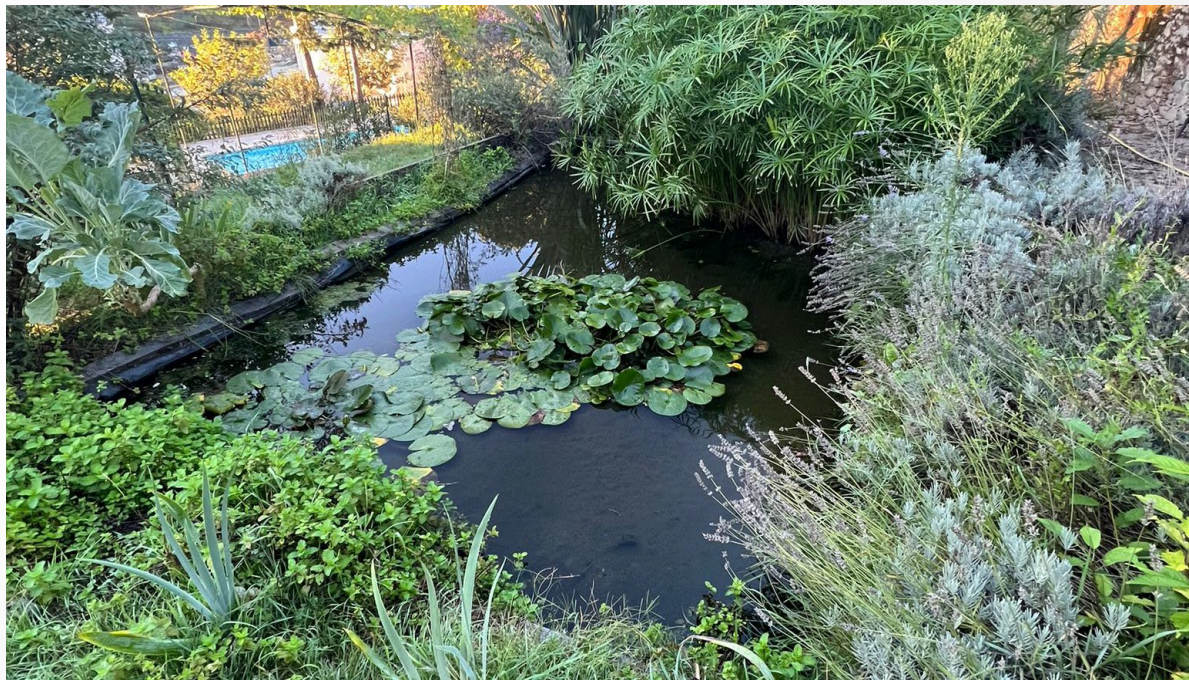
A Casa é Sede de exploração agrícola de razoável dimensão, predominando a cultura do Vinho do Porto, DOC Douro e azeite de qualidade.

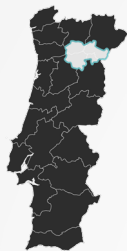
As adegas onde envelhece o Vinho Fino da Casa e repousa o Azeite do ano anterior, encontram-se, como é norma, na cave do Edifício.

Dos vinhos, que já no início do século passado fizeram o orgulho do Avô Manta Mergulhão (MM), recolheu-se o conhecimento e os métodos tradicionais para hoje em dia se produzir este vinho do Douro, com uvas e tecnologias semelhantes.

É vinificado nos lagares tradicionais e seculares da Quinta com pisa a pé de homem e estagiado em barricas de carvalho americano.







Castas

Quinta de Cevêr, Sarnadelo
Santa Marta de Penaguião |
Douro

A Quinta de Cevêr veio acrescentar mais 18,74ha à presença da empresa no Douro.

Uma área total de 13,33ha de vinhas está subdivididas em 7 parcelas, onde predominam as castas de uva tinta, tanto nacionais como internacionais.

Igualmente localizada no Baixo-Corgo tal como a Quinta do Outeiro, adquirindo assim as mesmas propriedades e características, é a sub-região de clima mais ameno e chuvoso. Sendo por isto a zona mais fértil também. As uvas dão origem a vinhos mais leves e de amadurecimento precoce, ideais para serem bebidos ainda jovens.

Em 2021 iniciou-se a reestruturação de algumas parcelas nesta Quinta.

1,09ha Castas de Uva Branca

1,09ha Códega de Larinho

12,22ha Castas de Uva Tinta

1,7ha Touriga Franca

4,67ha Tinta Roriz

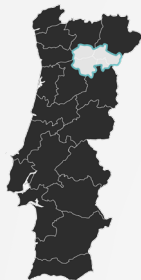
1,64ha Tinta Barroca

1,82ha Touriga Nacional

1,22ha Alicante Bouschet

1,20ha Touriga Nacional + Tinta Amarela

Cevêr



COLHEITA

Douro DOC
Branco



Douro DOC
Tinto



MUNDUS VINI 2024



RESERVA

Douro DOC
Branco



WINE ENTHUSIAST
BEST BUY
COLHEITA 2020



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO
COLHEITA 2020



Douro DOC
Tinto



WINE ENTHUSIAST
COLHEITA 2019



BERLINER WEIN TROPHY
COLHEITA 2022



INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE
COLHEITA 2019



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO
COLHEITA 2019

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL COLHEITA TEJO TINTO



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Touriga Nacional, Castelão, & Aragonez

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	13,5%
PH	3,70
ACIDEZ TOTAL	5,84 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	2,5 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

NOTAS DE PROVA

Nariz de fruta vermelha fresca combinada com leves notas. florais. Na boca é um vinho intenso, com acidez média e final persistente. Ideal para pratos de carne vermelha e massas com molho de tomate. Servir a uma temperatura de 16 a 17°C.

VINIFICAÇÃO

Desengace total e fermentação em inox com temperatura controlada, 2 deléstages diárias. Estágio em barricas de carvalho francês durante 4 meses.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL COLHEITA TEJO BRANCO



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Fernão Pires & Arinto

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	13%
PH	3,36
ACIDEZ TOTAL	5,66 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	2,3 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

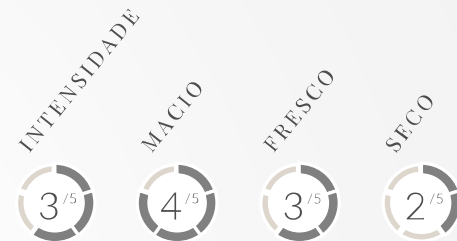
NOTAS DE PROVA

Aroma jovem e frutado com notas de fruta tropical e ligeiro vegetal próprio da casta Arinto.

Na boca é um vinho suave, saboroso e frutado. Acompanha bem marisco, peixe e comida asiática. Servir à temperatura de 8-10°C.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, decantação estática a frio e fermentação em inox com temperatura controlada a 13%.
Estágio em inox.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL SELECTION BRANCO



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Arinto, Fernão Pires e Verdelho.

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	13,5%
PH	3,32
ACIDEZ TOTAL	5,38 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	3,9 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina palha aberta, aroma intenso a fruta fresca e notas de baunilha.

Na boca revela-se elegante fresco e com final de boca longo.

Acompanha bem marisco, peixe e comida asiática.

Servir à temperatura de 10-12°C.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, ligeira prensagem seguida de decantação a frio.

Fermentação em cubas de inox a temperatura controlada.



PRÉMIOS



INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE
COLHEITA 2022



REVISTA
PAIXÃO PELO VINHO
COLHEITA 2021



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO
COLHEITA 2020

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL SELECTION TINTO



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Touriga Nacional, Syrah & Cabernet Sauvignon.

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	13,5%
PH	3,63
ACIDEZ TOTAL	6 g/L
ACÚCAR RESIDUAL	0,6 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho vivo, aromas balsâmicos e de frutos vermelhos. Na boca equilibrado, suave, com taninos presentes, persistente e final de boca profundo.
Pratos de carne, massa e queijos de meia cura.
Servir à temperatura de 16°C.

VINIFICAÇÃO

Desengace total, vinificação em cuba de inox com controlo de temperatura a 26°C e realização de 2 deléstages diárias.
10 meses em carvalho francês, em garrafa a temperaturas controladas, durante 6 meses, antes da sua comercialização



PRÉMIOS



REVISTA PAIXÃO PELO
VINHO
COLHEITA 2020



BERLINER WEIN TROPHY
VINTAGE 2021



MUNDUS VINI
COLHEITA 2020

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA REGIONAL TEJO BRANCO



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Gouveio, Viosinho & Viognier

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	13,5%
PH	3,29
ACIDEZ TOTAL	6,77 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	0,6 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

NOTAS DE PROVA

De cor citrina brilhante, aroma intenso frutado com notas de baunilha e leves especiarias. Na boca é um vinho encorpado, equilibrado e com um final fresco e longo. Servir à temperatura de 10° - 12°C.

VINIFICAÇÃO

Prensagem de cachos inteiros de uvas geladas, decantação a frio e fermentação com temperatura controlada entre 17-19°. Fermentação e estágio do vinho em barricas durante 7 meses. 40% em barricas novas de carvalho francês e acácia 30% em barricas usadas de carvalho francês e 30% em barricas de inox.



PRÉMIOS



GRANDES
ESCOLHAS
ESCOLHA DO
MERCADO
COLHEITA 2021



BERLINER WEIN
TROPHY
COLHEITA 2018



GRANDES
ESCOLHAS
COLHEITA 2018

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA REGIONAL TEJO TINTO



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Syrah, Touriga Franca & Touriga Nacional.

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	14,5%
PH	3,66
ACIDEZ TOTAL	5,11 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	1,4 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha intenso, no nariz aromas florais, frustrados, notas mentoladas características das castas.

No sabor equilibrado, boa relação entre acidez e profundidade, com aromas retronasais presentes.

Deve ser consumido entre os 16°C-18°C.

VINIFICAÇÃO

Desengação total, curtimenta prolongada com controlo de temperatura entre 26°C-28°C.

Seguida de longa maceração.

Barricas de carvalho francês de 1.º ano, durante 12 meses.

Em garrafa a temperaturas controladas, durante 10 meses, antes da sua comercialização.



PRÉMIOS



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES COLHEITA 2021



WINE ENTHUSIAST EDITOR'S CHOICE COLHEITA 2018



VINUM 2024



GUIA DO VINO & ALMA ANÍBAL COUTINHO 2023 COLHEITA 2019



MUNDUS VINI 2024

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL RESERVA REGIONAL TEJO ROSÉ



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Trincadeira Preta & Touriga Nacional

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	12,5%
PH	3,09
ACIDEZ TOTAL	6,22 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	0,6 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

NOTAS DE PROVA

De cor rosada muito tenue, nariz de grande complexidade aromática, notas de fruta vermelha com leves tostados. Na boca apresenta-se complexo com várias camadas, estrutura sólida marcada por várias nuances e final longo e persistente. Servir à temperatura de 10 - 12°C.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual e 72 horas em camião frigorífico antes da prensagem directa em prensa pneumática. Decantação estática a frio durante 48h. Fermentação com leveduras indígenas a 18°C. Estágio parcial de 7 meses em carvalho francês e acácia.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL GRANDE RESERVA VINHAS VELHAS FERNÃO PIRES TEJO BRANCO



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Trincadeira, Castelão & Aragonez

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	13%
PH	3,42
ACIDEZ TOTAL	6,29 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	0,7 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

NOTAS DE PROVA

De cor citrina brilhante, aroma intenso floral típico da casta com notas de fruta madura e leves especiarias. Na boca é um vinho encorpado, equilibrado e com um final intenso e longo.

Acompanha bem pratos de peixe assado no forno e queijos curados.
Servir à temperatura de 12-14°C.

VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de duas pequenas parcelas de vinhas velhas de 65 e 93 anos, com rendimentos muito baixos (cerca de 1500 Kg/hà). Prensagem de cachos inteiros, decantação a frio e fermentação com temperatura controlada entre 17-19°C. Fermentação e estágio do vinho em barricas durante 14 meses. 45% em barricas de inox, 40% em barricas usadas de carvalho francês e 15% em barricas novas de carvalho francês.



PRÉMIOS



REVISTA DE VINHOS
A ESSENCIA DO VINHO
COLHEITA 2020



REVISTA DE VINHOS
A ESSENCIA DO VINHO
COLHEITA 2020



GUIA COPO & ALMA
ANÍBAL COUTINHO 2023
COLHEITA 2020

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL GRANDE RESERVA REGIONAL TEJO TINTO



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Syrah, Touriga Franca & Touriga Nacional

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	14%
PH	3,67
ACIDEZ TOTAL	5,72 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	0,6 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha intenso, no nariz aromas florais, frutados, notas mentoladas característicos das castas.

No sabor equilibrado, boa relação entre acidez e profundidade, com aromas retronasais presentes.

Deve ser consumido entre os 16°C e 18°C.

VINIFICAÇÃO

Desengação total, curtimenta prolongada com controlo de temperatura entre 26°C-28°C. Seguida de longa maceração.

Barricas de carvalho francês de 1.ano, durante 12 meses.

Em garrafa a temperatura controladas, durante 10 meses, antes da sua comercialização.



PRÉMIOS



BERLINER WEIN TROPHY
VINTAGE 2020



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO
VINHO
COLHEITA 2018

TOP 10
PORTUGUESE WINES
REVISTA DE
VINHOS

REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO
VINHO
COLHEITA 2019

18 PTS
grandes
escolhas
GRANDES ESCOLHAS
COLHEITA 2019



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO
COLHEITA 2019

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL COLHEITA TARDIA



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Arinto, Códega do Larinho & Fernão Pires

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	11,5%
PH	3,04
ACIDEZ TOTAL	8,77 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	122,8 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

NOTAS DE PROVA

Elegante e de grande equilíbrio entre açúcares e ácidos, aroma rico e complexo com notas de mel, frutas cristalizadas e flor de laranjeira.

Servir à temperatura de 10°C.

VINIFICAÇÃO

Colheita especial de uvas sobremaduras e botritizadas das castas Arinto, Códega do Larinho e Fernão Pires. Estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês e acácia.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ENCOSTA DO SOBRAL VINHAS VELHAS REGIONAL TEJO TINTO



REGIÃO

Tomar, Regional Tejo

CASTAS

Trincadeira, Castelão & Aragonez

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	14%
PH	3,59
ACIDEZ TOTAL	5,44 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	0,7 g/L

CLIMA

Mediterrânico temperado com influência da Serra de Tomar.

SOLO

Argilo-calcário com afloramentos de xisto.

NOTAS DE PROVA

Cor ruby profundo, no nariz aromas de fruta vermelha e levemente vegetal. Prova de boca com envólvecia acidez e carácter de lote vinhas velhas. Guloso e persistente. Acompanha bem carnes vermelhas e pratos de massa. Servir a temperatura de 16°C.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em lagares de inox com leveduras indígenas e temperatura controlada a 26°C. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês.



PRÉMIOS



WINE ENTHUSIAST
COLHEITA 2018



ANÍBAL COUTINHO
GUI A COPO & ALMA
COLHEITA 2018



REVISTA PAIXÃO
PELO VINHO
COLHEITA 2019



REVISTA DE VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO
18 PTS
COLHEITA 2019



CONCURSO VINHOS
DO TEJO - GOLD
COLHEITA 2018



CONCURSO VINHOS
DE PORTUGAL
COLHEITA 2018

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CEVÊR DOURO DOC BRANCO



REGIÃO

Baixo Corgo e Cima, Vinho DOC Douro.

CASTAS

Códega do Larinho, Rabigato & Malvasia-Corada

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	12,5%
PH	3,28
ACIDEZ TOTAL	5,4 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	0,6 g/L

CLIMA

Clima continental seco com temperaturas muito elevadas no verão e frias no Inverno..

SOLO

Solo xistoso com rochas laminadas.

NOTAS DE PROVA

Cor limão, aroma de média intensidade com notas frutadas a lembrar pêssego e florais bom casados com leve tosta do estágio em carvalho francês.

Na boca é um vinho fresco, elegante e longo. Ideal com filete de dourada grelhada, peito de frango corado com limão, quiche de alho francês, queijo fresco.

Servir à temperatura de 8-10°C.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual e prensagem suave de cachos inteiros.

Decantação durante 48 horas do mosto e fermentação a 16°C. Estágio sobre as borras em que 40% do lote estagiou durante 3 meses em carvalho francês



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CEVÊR RESERVA DOURO DOC TINTO



REGIÃO

Medrões, Baixo Corgo Santa Marta de Penaguião. DOC Douro.

CASTAS

Trincadeira, Castelão & Aragonez

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	14%
PH	3,59
ACIDEZ TOTAL	5,44 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	0,7 g/L

CLIMA

Influência direta da Serra do Marão, clima mais ameno e chuvoso, logo o mais fresco das 3 sub-regiões do Douro.

SOLO

Solos Xistosos

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor ruby suave, notas de fruta vermelha com toques de baunilha e chocolate. Na boca é longo, madeira bem integrada no conjunto, taninos suaves mas com boa persistência, acidez muito equilibrada. Vinho acompanha pratos típicos do douro. Servir à temperatura de 16°C - 18°C.

VINIFICAÇÃO

Lote destes vinhos resultam de uma mistura de dois tipos de vinificação, lagares e cubas em inox, tudo com controlo de temperatura. Os vinhos fermentados em lagares, têm o seu acabamento em barricas de 225 litros durante 12 meses.



PRÉMIOS



WINE ENTHUSIAST
EDITOR'S CHOICE
COLHEITA 2022



BERLINER WEIN
TROPHY
COLHEITA 2022



INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE
COLHEITA 2022

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CEVÊR RESERVA DOURO DOC BRANCO



REGIÃO

Baixo Corgo - Douro, Vinho DOC Douro.

CASTAS

Rabigato, Gouveio & Viosinho

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO	13%
PH	3,30
ACIDEZ TOTAL	5,3 g/L
AÇÚCAR RESIDUAL	1,47 g/L

CLIMA

Clima continental seco com temperaturas muito elevadas no verão e frias no Inverno.

SOLO

Solos Xistosos com rochas laminadas.

NOTAS DE PROVA

Cor limão, aroma de média intensidade com notas frutadas a lembrar pêssego e florais bom casados com leve tosta do estágio em carvalho francês.

Na boca é um vinho fresco, elegante e longo. Acompanha bem Caldeiradas de Peixe, legumes e queijos de pasta mole. Servir à temperatura de 8° - 12°C..

VINIFICAÇÃO

Vindima manual e prensagem suave de cachos inteiros. Decantação durante 48 horas do mosto e fermentação a 16°C. Estágio sobre as borras em que 40% do lote estagiou durante 3 meses em carvalho francês..



PRÉMIOS



2022
WINEENTHUSIAST



2022
REVISTA DE VINH
ESSÊNCIA DO VINI



SANTOS & SEIXO
W I N E S

CONTACTO

Patrick Mussi Goeldner
Export Manager
Latin American (Latam)
Tm.: 55 48 99103.0054
E-mail:
patrick.goeldner@santoseseixo.pt

SEDE

Santos & Seixo Wines - Distribuição Lda.
Quinta do Outeiro, nº 186
5030-320 Medrões


SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

Rua Prof. Henrique de Barros, nº14 - 1ªA
Edifício Sagres
2685-338 Prior Velho

T.: +351 21 82 223 08

Email.: geral@santoseseixo.pt

 Santos & Seixo Wines

 santoseseixowines