



VINHOS ROSA SANTOS FAMÍLIA
1620



IMPLICIT - BRANCO / WHITE 2020

Vinho Regional Alentejano

IMPLICIT deriva da palavra implicitus a forma moderna da palavra implicare do latim do século XII. Nessa época significava envolver, comprometer, entrelaçar, enredar, vincular.

Com a escolha deste nome, pretendemos transmitir a relação que desejamos que se estabeleça ao disfrutar este vinho.

IMPLICIT derives from the word implicitus the modern form of the word implicare from the latin language of the XII century. At that time it meant to involve, to compromise, to tangle, to bind.

We want, by means of its name, to re_ect our wish that a good and long relationship may be built up during and upon its consumption.

PRODUÇÃO: 12.333 Garrafas

ENÓLOGO: Frederico, Jorge, Vasco e Alexandre

VINIFICAÇÃO: Cuba de inox 10.000 litros, com controlo de temperatura.

ENGARRAFAMENTO: Julho de 2021

DISPONIBILIDADE: Agosto de 2021

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,0 g/L

PH: 3,42

EVOLUÇÃO: 4 anos

PRODUCTION: 12.333 Bottles

WINEMAKERS: Frederico, Jorge, Vasco e Alexandre

WINEMAKING: 10,000 litre controlled temperature tanks.

BOTTLING: July 2021

AVAILABILITY: August 2021

ALCOHOL CONTENT: 13,5% by vol.

TOTAL ACIDITY: 5,0 g/L

PH: 3,42

MATURITY POTENTIAL: 4 years

VINHA DO VIMIEIRO

LOCAL: 38°49'11.20"N \ 7°48'36.95"W

ALTITUDE: 240 metros

IDADE: 11 anos

PRODUÇÃO: 7 Ton/ha

VARIETADES: Arinto, Antão Vaz e Alvarinho.

SOLO: Argilo-calcário de textura franco-arenosa.

COR: Amarelo brilhante com laivos esverdeados.

AROMA: Notas de fruta de caroço, melão e ligeiro floral.

PALADAR: Boa presença em boca, acidez media, untuoso e persistente. Com excelente dimensão gastronómica.

VIMIEIRO VINEYARDS

SITE: 38°49'11.20"N \ 7°48'36.95"W

ALTITUDE: 240 meters

VINEYARD AGE: 11 years

YIELD: 7 Ton/ha

GRAPE VARIETIES: Arinto, Antão Vaz e Alvarinho.

SOIL: Clay-limestone with a sandy-loam texture.

COLOUR: Bright yellow with greenish hints.

AROMA: Stone fruit notes, melon and a slight floral.

PALATE: Good presence in the mouth, medium acidity, unctuous and persistent. With an excellent gastronomic dimension.

