



VINHOS ROSA SANTOS FAMÍLIA  
1620



## EXPLICIT - BRANCO / WHITE 2018

### Vinho Regional Alentejano

EXPLICIT *significava, no latim medieval, algo que acabara de ser desvendado.*

*Traduzindo a filosofia que nos norteia queremos dizer, através do seu nome, que este vinho desvenda de forma genuína todas as características da nossa vinha.*

EXPLICIT *meant, in Medieval Latin, something that had just been unveiled.*

*Respecting our guiding philosophy we want to say, by means of its name, that this wine reveals in a genuine way all the attributes of our vineyard.*

PRODUÇÃO: 3.266 Garrafas

ENÓLOGO: Frederico, Jorge e Vasco

VINIFICAÇÃO: Fermentação em barrica de carvalho usada, acompanhado de battonage até ao princípio da Primavera.

ENGARRAFAMENTO: Maio 2020

DISPONIBILIDADE: Setembro 2020

TEOR ALCOÓLICO: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 6,7 g/L

PH: 3,08

EVOLUÇÃO: 6 anos

PRODUCTION: 3.266 Bottles

WINEMAKERS: Frederico, Jorge e Vasco

WINEMAKING: Fermented and aged in used oak barrels with battonage until early Spring.

BOTTLING: May 2019

AVAILABILITY: September 2020

ALCOHOL CONTENT: 13,5% by vol.

TOTAL ACIDITY: 6,7 g/L

PH: 3,08

MATURITY POTENTIAL: 6 years

VINHA VELHA SERRA DE S. MAMEDE

LOCAL: Porto de Espada, Salão Frio, Alegrete e Pedra Basta.

ALTITUDE: 540 metros

IDADE: 60 a 80 anos

PRODUÇÃO: 5.5 Ton/ha

VARIETADES: Autóctones portuguesas.

SOLO: Granítico, com pouca espessura, baixo índice de fertilidade e com deficiências hídricas.

OLD VINES SERRA DE SÃO MAMEDE

SITE: Porto de Espada, Salão Frio, Alegrete e Pedra Basta.

ALTITUDE: 540 meters

VINEYARD AGE: 60 to 80 years

YIELD: 5.5 Ton/ha

GRAPE VARIETIES: Indigenous Portuguese grape varieties.

SOIL: Sandy skeletal, with outcrops of granite. Low fertility and low water retention capacity.

