



SANTA VITÓRIA

UMA FAMÍLIA
DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

CATÁLOGO



A Santa Vitória é uma empresa do Grupo Vila Galé que produz vinhos e azeites alentejanos de qualidade superior. Fundada em 2002, e fruto de uma paixão pelas vinhas e olival da terra que a fez nascer, desde o início pretende colher e criar com paixão e rigor o que de melhor se produz no Alentejo.

WWW.SANTAVITORIA.PT

Desde a Gama Versátil à Gama Seleção, Gama Reserva e Gama Premium, apresentamos vários estilos - desde um mais suave, até ao expoente máximo de complexidade, volume e estrutura.



Um vinho aromático, fresco e suave, pensado para trazer qualidade para o dia-a-dia.

Muito *Versátil* na mesa, acompanha de forma esplendorosa uma grande variedade de pratos, ou simplesmente apreciado de forma divertida com boa companhia.

Caixa de cartão tripla:

- 1 Versátil Tinto
- 1 Versátil Branco
- 1 Versátil Rosé

Ou caixa de cartão tripla:

- 3 Versátil Tinto, ou
- 3 Versátil Branco, ou
- 3 Versátil Rosé

PVP: 10,5€ (caixa tripla)



Vinhos bi-varietais feitos a partir do lote de duas castas portuguesas de forte carácter, resultando sempre em complexidade e seriedade.

Envolventes e com estrutura, têm elevada apetência gastronómica.

Caixa de cartão tripla:

- 1 Seleção Tinto
- 1 Seleção Branco
- 1 Seleção Rosé

Ou caixa de cartão tripla:

- 3 Seleção Tinto, ou
- 3 Seleção Branco, ou
- 3 Seleção Rosé

PVP: 18€ (caixa tripla)



Vinhos feitos a partir de uma combinação de castas portuguesas com castas estrangeiras.

Na sua produção são utilizados métodos tradicionais. O estágio é feito em barricas usadas resultando daí vinhos complexos, mas muitos elegantes.

Caixa de cartão dupla:

- 1 Reserva Tinto
- 1 Reserva Branco

PVP: 20€ (caixa dupla)

Caixa de cartão tripla:

- 3 Reserva Tinto, ou
- 3 Reserva Branco

PVP: 30€ (caixa tripla)



Um grande vinho cujas uvas são vindimadas e selecionadas manual e criteriosamente.

Revela frescura, suavidade, untuosidade e estrutura conferida pelo estágio em barricas novas de carvalho francês. Um vinho que se destaca dos demais, uma experiência sensorial a não perder.

Duas colheitas, Duas imagens

Grande Reserva Tinto 2016
Grande Reserva Tinto 2017

Caixa de cartão dupla:
- 2 Grande Reserva Tinto

PVP: 30€ (caixa dupla)



GOLD Medalha de Ouro
Concurso de Vinhos de Portugal 2019

CAIXA PREMIUM GRANDE RESERVA

Um grande vinho cujas uvas são vindimadas e selecionadas manual e criteriosamente.

Revela frescura, suavidade, untuosidade e estrutura conferida pelo estágio em barricas novas de carvalho francês. Um vinho que se destaca dos demais, uma experiência sensorial a não perder.

Caixa de madeira tripla:

- 3 Grande Reserva Tinto, ou
- 3 Grande Reserva Branco

PVP: 45€ (caixa tripla)



GOLD Medalha de Ouro
Concurso de Vinhos de Portugal 2019

Escolhemos as melhores uvas de Touriga Nacional para produzir este tinto encorpado, com amoras florais e frutados e notas de especiarias. Na boca apresenta complexidade e um final de prova longo.

Estagiou 14 meses em barricas de carvalho francês e foi engarrafado sem filtração.

Duas colheitas, Duas imagens

Touriga Nacional 2016

Touriga Nacional 2018

Caixa de cartão dupla:

- 2 Touriga Nacional

PVP: 36€ (caixa dupla)



Medalha
de Ouro
Mundus Vini 2020

CAIXA PREMIUM TOURIGA NACIONAL

Escolhemos as melhores uvas de Touriga Nacional para produzir este tinto encorpado, com amoras florais e frutados e notas de especiarias. Na boca apresenta complexidade e um final de prova longo.

Estagiou 14 meses em barricas de carvalho francês e foi engarrafado sem filtração.



Caixa de madeira tripla:
- 3 Touriga Nacional

PVP: 54€ (caixa tripla)



Medalha de Ouro
Mundus Vini 2020

CAIXA MAGNUM INEVITÁVEL

A nossa paixão, o critério na vinha e o rigor na adega produziram este vinho intenso e complexo, mas ao mesmo tempo envolvente e elegante. Apenas será produzido nos anos em que a qualidade máxima das uvas for atingida, sendo sempre diferente e *Inevitável* provar.

Vinho fermentado em lagares com robot "pigeaur" com temperatura controlada. Maceração prolongada. Fermentação malolática e estágio em barricas novas de carvalho francês durante 14 meses.

Inevitável 30 anos Magnum

PVP: 50€



Seleção criteriosa das melhores azeitonas com extração a frio. Azeite não filtrado, mantém características organoléticas intactáveis.

Frutado maduro, com picante e amargo, mas muito equilibrado com final de boca distinto e suave.

Caixa de Azeite Premium (1 unidade - 500ml)

Promoção especial

Antes: 7,90€

Agora: 4,85€



- 2 garrafas de vinho*
- 1 garrafa de azeite gourmet (250ml)
- 1 garrafa de vinagre balsâmico (250ml)
- 3 compotas

*Obs: Escolher entre tinto, branco e rosé

PVP: 24,5€



- 2 garrafas de vinho*
- 1 garrafa de azeite gourmet (250ml)
- 1 garrafa de vinagre balsâmico (250ml)
- 3 compotas

*Obs: Escolher entre tinto e branco

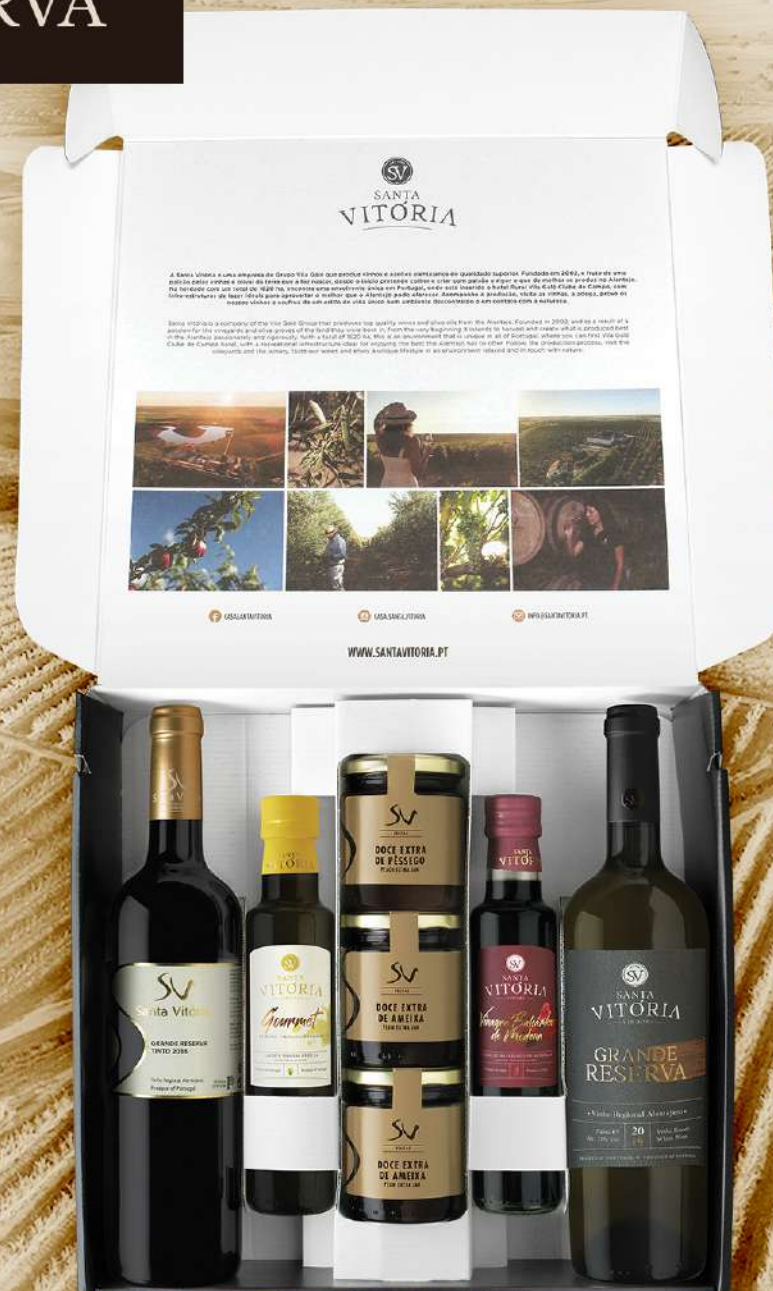
PVP: 32,5€



- 2 garrafas de vinho*
- 1 garrafa de azeite gourmet (250ml)
- 1 garrafa de vinagre balsâmico (250ml)
- 3 compotas

*Obs: Escolher entre tinto e branco

PVP: 42,5€



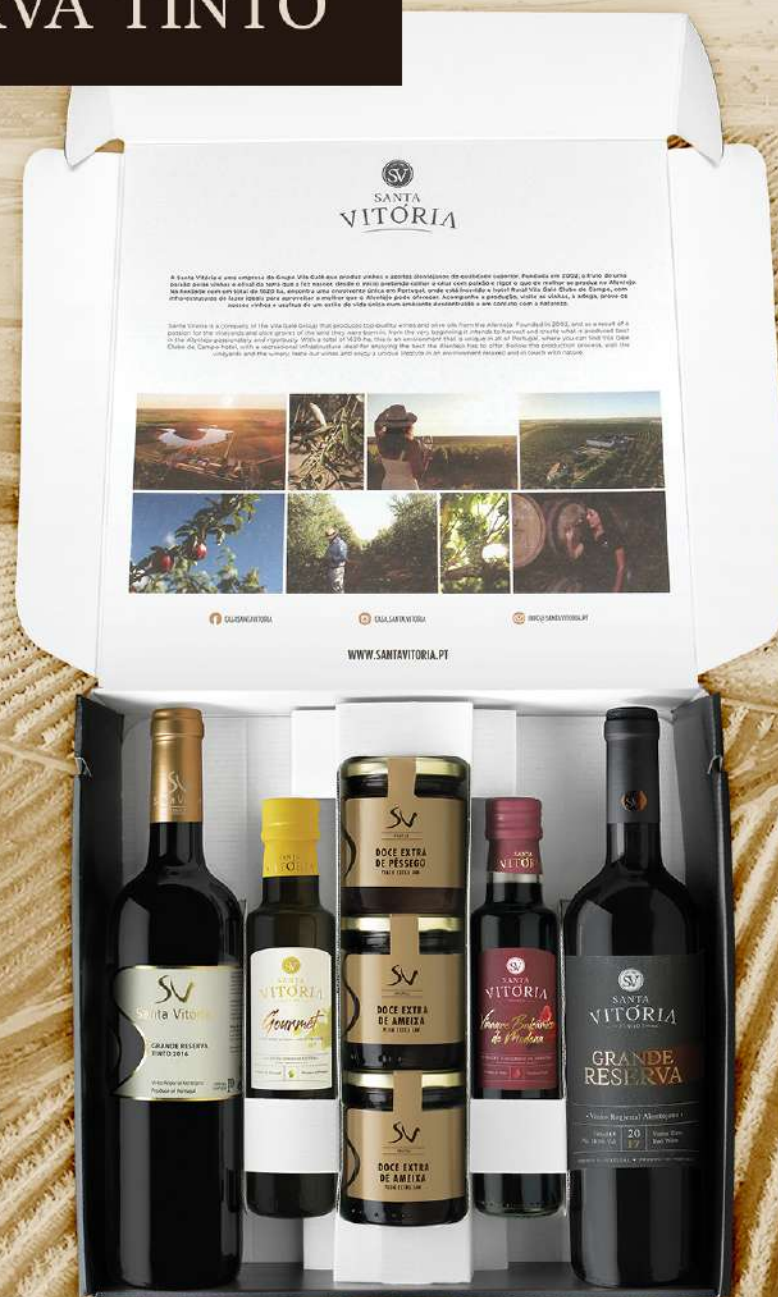
Duas colheitas, Duas imagens

Grande Reserva Tinto 2016

Grande Reserva Tinto 2017

- 2 garrafas de vinho
- 1 garrafa de azeite gourmet (250ml)
- 1 garrafa de vinagre balsâmico (250ml)
- 3 compotas

PVP: 42,5€



- 2 garrafas de vinho
- 1 garrafa de azeite gourmet (250ml)
- 1 garrafa de vinagre balsâmico (250ml)
- 3 compotas

PVP: 48,5€



Duas colheitas, Duas imagens

Touriga Nacional 2016

Touriga Nacional 2018

- 2 garrafas de vinho
- 1 garrafa de azeite gourmet (250ml)
- 1 garrafa de vinagre balsâmico (250ml)
- 3 compotas

PVP: 48,5€





Compre os produtos

SANTA
VITÓRIA

para oferecer aos seus colaboradores e clientes



SANTA VITÓRIA

WWW.SANTAVITORIA.PT



@CASA.SANTA.VITORIA



CASASANTAVITORIA



INFO@SANTAVITORIA.PT