

LOTE
44
RESERVA

Tinto
Vinho Regional

Cor:

Granada

Aroma:

Frutos Silvestres

Paladar:

Macio e persistente

Final de prova:

Vinho equilibrado e suave no final

Red Wine
Table wine



 **ADEGA DE
ARRUDA**

Desde 1954
A Qualidade dos Nossos Vinhos é uma Tradição

Since 1954
The Quality of our wines is a tradition

Tinto

Vinho:.....Lote 44 Reserva
Classificação:.....Regional
Região:.....Lisboa
Clima:.....Seco sem influência Atlântica
Solo:.....Argilo Calcário
Tipo:.....Tinto
Castas:.....Touriga Nacional, Syrah

Enólogo:.....António Ventura/João Alexandre

Vinificação:

Fermentação em cuba de inox, com controlo de temperatura de 26°C sendo a variação máxima de 1°C Maceração durante oito dias. Estágio 6 meses em barricas de carvalho, seguido de 3 meses em garrafas.

Teor Alcoolico:.....14.5%
Acidez Total:.....5.48g/L
Açúcar Residual:.....2g/L
pH:.....3.73

Consumo/Longevidade:

Consumir já ou guardar

Red

Grape Varieties:.....Touriga Nacional, Syrah

Region:

The wine Cooperative of Arruda is situated on the best "Terroir" of Lisboa region, with the best high slopes exposition, where living together ancient grapes of the region and new grapes coming from other sources, increases the high potencial of that is today one of the most competitive wine districts of Portugal. Aging 6 months in oak barrels, followed by 3 months in bottle.

Climate:.....Dry, without Atlantic influence

Soil:.....Clay Limestone

Winemaking:

Fermentation in little inox tanks at temperature of 26°C.

Alcohol.....14.5%
Total Acidity.....5.48g/L
Residual Sugar.....2g/L
pH.....3.73
Winemakers.....António Ventura, João Alexandre

Service help:

Must be served at temperature of 18°C



**ADEGA DE
ARRUDA**