

LOTE 44

TINTO RESERVA 2017



DENOMINAÇÃO Regional de Lisboa

CASTAS Syrah | Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO As uvas são fermentadas em lagares de inox com temperatura controlada a 26°C. Durante este período é feita a maceração, pelo processo de remontagem temporizada.

ESTÁGIO O vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 6 meses e mais 6 meses em garrafa.

CONSUMO As garrafas devem repousar em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade 75%. Consumir de imediato ou deixar estagiar 2 a 3 anos. Deve ser consumido à temperatura de 16° a 18°C.

TEOR ALCOÓLICO Grau alcoólico: 14,54%
Acidez total: 5,7g/l
pH: 3,61
Açúcar total: 0,9g/l

NOTA DE PROVA De cor profunda e intensa, nos aromas encontra-se notas de fruta madura como cereja e ameixa, com algumas notas de especiarias. Com taninos macios e aveludados. É um vinho encorpado com alguns sabores complexos, com final longo e persistentes

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO **EAN-14:** 05602237009914
Garrafa: 0,75l

Garrafa por caixa: 6
EAN-14: 35602237009915

Medidas da caixa em mm:
(AxLxC): 320x170x250

Caixas por palete: 120

Fiadas por palete: 6

Caixas por fiada: 20

Peso da Palete: 920 kg

Altura da Palete: 1970mm