

Rebento da Cepa Reserva

DENOMINAÇÃO

REGIÃO	Regional de Lisboa
TIPO	Tinto
ANO	2020
CASTAS	Aragonês, Alicante Boushet e Syrah

VINIFICAÇÃO

Fermentação em lagar de inox com temperatura controlada e maceração prolongada, seguindo-se um estágio de 3 meses em barricas de madeira de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

Excelente vinho, selecionado entre os melhores da última colheita e sujeito a um rigoroso controlo de qualidade. Apresenta uma cor rubi, com um excelente aroma a frutos vermelhos e baunilha. É um vinho encorpado com taninos leves. O sabor na boca é elegante e persistente.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Deve ser consumido a uma temperatura entre 16º e 17º C, fazendo um excelente acompanhamento a carnes vermelhas, massas e queijos. Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade. Contém sulfitos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

TEOR ALCOÓLICO	14,0 % vol.
ACIDEZ TOTAL	> 3,5 g ác. Tartárico/L
SULFUROSO TOTAL	<150 mg/L
AÇUCAR	<4 g/l

LOGÍSTICA

CAIXA	6 x 0,75 L
DIMENSÃO DA CAIXA	30,5 x 26,5 x 18
PESO DA CAIXA	7,7 kg
CAIXAS POR PALETE	80 caixas (8x10)
DIMENSÃO DA PALETE	120 x 80 x 157,3
PESO POR PALETE	641 kg
ROLHA	Granoflex G3
EAN GARRAFA	5603592088514
EAN CAIXA	5603592088511

ENOLOGIA

Eng.ª Lisete Lucas

