

INCONDICIONAL RESERVA TINTO - RED

ORIGEM

REGIÃO
Lisboa / Portugal
SOLOS
Argilo - Calcários

DENOMINAÇÃO

Vinho Regional de Lisboa
TIPO
Tinto
Ano
2022
CASTAS
Aragonês, Alicante Bouschet e Syrah

VINIFICAÇÃO

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, a temperatura controlada com maceração prolongada. Estagiou durante 12 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, de cor granada é um vinho encorpado e elegante, combinando na sua perfeição o sabor a frutos vermelhos com notas de especiarias.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, caça e queijos é o complemento perfeito de uma boa refeição.
Deve ser servido à temperatura de 17/18°C. Pode conter ligeiro depósito.
Contém sulfitos.



CARATERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO
14,5 % vol.
ACIDEZ TOTAL
> 3,5 g ác. Tartárico/L
SULFUROSO TOTAL
<200 mg/L
AÇUCAR
<4 g/l

ENOLOGIA

Eng.^a Lisete Lucas



INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

CAIXA	6 x 0,75 L
DIMENSÃO DA CAIXA	32 x 24 x 17
PESO DA CAIXA	7,7 kg
CAIXAS POR PALETE	80 caixas (10x8)
DIMENSÃO DA PALETE	120 x 80 x 146,5
PESO POR PALETE	775 kg
ROLHA	Cortiça Natural
EAN GARRAFA	5603592019065
EAN CAIXA	