



**CHIEF WINEMAKER**  
Pedro Pereira Gonçalves

**ASSISTANT WINEMAKER**  
Vasco Rosa Santos

## MR PREMIUM TINTO 2012

**REGIÃO**  
Alentejo

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2012

**CASTAS**  
Syrah, Touriga Nacional, Touriga Franca e Aragonês

**ÁREA DE VINHA**  
2,5 hectares

**TIPO DE SOLO**  
Argilo-calcários, graníticos e xistosos

**ENGARRAFAMENTO**  
Julho 2014

**PRODUÇÃO**  
6312 garrafas de 0,75L; 155 garrafas de 1,5L; 50 garrafas de 3L

**VITICULTURA**  
Média de 6 toneladas/ha. Da viticultura de precisão de 2012 resultou a zonagem de várias zonas de cada uma das castas. Essas zonas, de maior concentração, com bagos mais pequenos, com maior acidez e potencial de estágio foram vindimadas manualmente para caixas e permaneceram a 2°C durante 2 dias.

**VINIFICAÇÃO**  
Tapete de escolha de cachos, maceração a frio durante 5 dias, em lagares com 3 toneladas de forma a aumentar a superfície de contacto entre sólidos e líquido. Fermentação longa de 12 dias. Passagem directa para barricas no final da fermentação alcoólica com fermentação maloláctica realizada nestas. Estágio de 22 meses em barricas novas de Carvalho Francês.

**ANÁLISE**  
Teor alcoólico: 14,0%  
Acidez total: 5,7g/L; pH: 3,65  
Açúcares redutores: 0,5g/L



UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182100230	30	8,0	8,0	1,45	1	9	13	120
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
25602182100234	3 GARRAFAS	30,2	26,4	8,0	4,3	120 x 80	165	516