



## COUTADA VELHA



**REGIÃO**  
Alentejo

**CLASSIFICAÇÃO**  
Vinho Regional Alentejano

**COLHEITA**  
2016

**CASTAS**  
Aragonez (30%),  
Trincadeira (30%), Syrah  
(30%) & Cabernet  
Sauvignon (10%).

**TIPO DE SOLO**  
Argilo-calcário com algum  
granito.

**NOTA DE PROVA**  
Cor granada com laivos brilhantes. Nariz complexo com notas a especiarias, uma mescla de fruta preta e vermelha com notas de moça e chocolate. Elegante e com frescura assinalável termina fino, harmonioso e complexo.

**ENÓLOGO**  
Pedro Pereira Gonçalves

**VITICULTURA**  
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

**VINIFICAÇÃO**

- Esmagamento parcial e desengace total.
- Maceração a frio, pré-fermentativa, e fermentação a 26°C.
- Estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês.

**ANÁLISE**  
Teor alcoólico: 13%  
Acidez Total: 5,1g/L; pH:3,43  
Açúcares Redutores: 2,1 g/L

**ENÓLOGO ASSISTENTE**  
Vasco Rosa Santos

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182460136	30	9	9	1,4	1	16	4	64
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182460133	6 GARRAFAS	30	27	18	8	120 x 80	147	550