



COUTADA VELHA SIGNATURE



REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2016

CASTAS
Aragonês (40%),
Trincadeira (40%) e
Cabernet Sauvignon (20%).

TIPO DE SOLO
Argilo-calcário com algum
granito.

NOTA DE PROVA
De cor granada escura. Nariz intenso com notas especiadas, cogumelos e trufas, fruta preta e talos frescos de espargos. Na prova é cheio de elegância e frescura, fino e complexo. Final harmonioso, constante e persistente.

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 8 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,1g/L; pH:3,43
Açúcares Redutores: 1,4 g/L

ENÓLOGO ASSISTENTE
Vasco Rosa Santos

UNIT SALE	HEIGHT (cm)	WIDTH (cm)	DEPTH (cm)	WEIGHT (kg)	PALLETIZ. (bx)	BASE	LEVELS	PALLET
5602182390136	29	9	9	1,4	1	16	4	64
SHIPPING BOX	CAPACITY	LENGHT (cm)	WIDTH (cm)	HEIGHT (cm)	WEIGHT (kg)	EURO PALLET	HEIGHT (cm)	WEIGHT (kg)
15602182390133	6 BOTTLES	30	27	18	8	120 x 80	147	550