



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 assinalavel 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-fermantativa, 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