

Duquesa Maria Reserva Vinho Tinto 2019



REGIÃO

Alentejo, Vinho Regional Alentejano.

CASTAS

Syrah _____ 40 %
Touriga Nacional _____ 30 %
Alicante Bouschet _____ 30 %

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO _____ 14,5 %
PH _____ 3,55
ACIDEZ TOTAL _____ 6,4 gr/L
AÇUCAR RESIDUAL _____ 0,5 gr/L

CLIMA

Com influência continental e verões muito secos e quentes.

SOLO

Argilo-calcário.

ENÓLOGO

Marco Crespo.

NOTAS DE PROVA

Com uma cor rubi intensa, no nariz tem um aroma rico e frutado, com estágio em barrica a fazer-se notar notas delicadas de baunilha. Na boca contrasta o corpo cheio e persistente com um final suave e elegante. Acompanha bem Cordeiro Estufado à moda antiga alentejana. Servir à temperatura de 16°C.

VINIFICAÇÃO

As uvas são 100% desengaçadas; 5 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica começa em 20°C e termina em 25°C em tanques de aço inoxidável.

SUPORTE LOGÍSTICO

EAN 560 0233 18 143 6 CAIXA (6 X 750 ML)
ITF 1 560 0233 18 143 3

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	300	307	1685
LARGURA (MM)	-	160	800
COMPRIMENTO (MM)	-	250	1200
PESO BRUTO (KG)	1.3	8.0	827

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6
Nº DE CAIXAS / CAMADA	20
Nº DE CAMADAS / PALETE	5
Nº DE CAIXAS / PALETE	100

