

PINTA
NEGRA

_ tinto . red . rouge
RESERVA

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM

0,75

ANO

2023

TEOR ÁLCOOL

13,0% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,28 g/l

pH

3,57

PRODUÇÃO

35 000

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Agosto 2024 | Agosto 2024

ENOLOGIA

Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Lisboa

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS

Ventosa, Torres Vedras, Portugal;
vinha de ligeira encosta

CLIMA

Atlântico

SOLOS

Argilo-Calcário

GARRAFA

EAN // 5600999401328

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)

ITF // 65600999401320



INFORMAÇÕES

TIPO

Tinto

CASTAS

Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

DENOMINAÇÃO

IG Lisboa

VINIFICAÇÃO

Desengace total. Maceração pré fermentativa durante 2 dias. Fermentação à temperatura controlada durante 15 dias. Estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha viva de profundidade média; Aroma delicado, mas bem composto com notas frescas florais, toque balsâmico e especiado, fruta vermelha, cereja preta, e presença ligeira de madeira que lhe aporta o equilíbrio aromático; acidez equilibrada para este vinho, taninos estruturados e suavizados pela madeira onde estagiou, corpo médio, mas rico em fruta, final vivo e expressivo.

GASTRONOMIA

Ideal no acompanhamento de carnes vermelhas, assados e caça.

OBSERVAÇÕES

Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C. Decantar o vinho 30 minutos antes de servir. Servir à temperatura de 16°C.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	300	310	1700
LARGURA (MM)	80	245	800
PROFUNDIDADE (MM)	80	165	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	473
PESO BRUTO (KG)	1,3	8,35	900
Nº DE GARRAFAS/CAIXA	6		
Nº DE CAIXAS/CAMADA	21		
Nº DE CAMADAS/PALETE	5		
Nº DE CAIXAS/PALETE	106		