

RESERVA

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM
0,75

ANO
2019

TEOR ÁLCOOL
14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL
5,80 g/l

AÇÚCARES TOTAIS
4,4 g/l

pH
3,65

PRODUÇÃO
10 400

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO
Julho 2021 | Dezembro 2025

ENOLOGIA
Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS
Portugal

REGIÃO
Lisboa

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS
Ventosa, Torres Vedras, Portugal

CLIMA
Atlântico

SOLOS
Argilo-Calcário

GARRAFA
EAN // 5600999401274

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)
ITF // 65600999401276



INFORMAÇÕES

TIPO
Tinto

CASTAS
Touriga Nacional, Petit Verdot,
Cabernet Sauvignon e Touriga Franca

DENOMINAÇÃO
IG Lisboa

VINIFICAÇÃO
Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total. Maceração pré fermentativa durante 2 dias. Fermentação à temperatura controlada durante 15 dias. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha, profundidade média mostrando ligeira evolução. Boa riqueza aromática numa boa evolução dos seus aromas florais de violeta e frutos vermelhos combinando com a frescura de pimentos verdes dado por uma das castas que o compõe e final aromático especiado. Vinho de corpo médio alto, bem estruturado por taninos bem trabalhados combinados com uma boa acidez e fruta madura acabando num final suave e elegante.

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)	293	300	1700
LARGURA (MM)	84	260	800
PROFUNDIDADE (MM)	84	175	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	473
PESO BRUTO (KG)	1,16	7,26	785
Nº DE GARRAFAS/CAIXA	6		
Nº DE CAIXAS/CAMADA	21		
Nº DE CAMADAS/PALETE	5		
Nº DE CAIXAS/PALETE	105		