



## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

### LITRAGEM

1,5

### ANO

2018

### TEOR ÁLCOOL

13,5% vol.

### ACIDEZ TOTAL

5,07 g/l

### pH

3,67

### PRODUÇÃO

1000

### ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Outubro 2023 | Dezembro 2023

### ENOLOGIA

Diogo Lopes

## DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

### PAÍS

Portugal

### REGIÃO

Lisboa

### LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS

Ventosa, Torres Vedras, Portugal

### CLIMA

Atlântico

### SOLOS

Argilo-Calcário

### GARRAFA

EAN // 5600999402264

### CAIXA DE MADEIRA (1x150CL)

ITF // 15600999402261



## 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)	350	390	
LARGURA (MM)	86	135	
PROFUNDIDADE (MM)	86	130	
PESO LÍQUIDO (KG)	1,5	1,5	
PESO BRUTO (KG)	2,3	3,6	
Nº DE GARRAFAS/CAIXA	1		
Nº DE CAIXAS/CAMADA			
Nº DE CAMADAS/PALETE			
Nº DE CAIXAS/PALETE			