



## Dom Campos Reserva 2020 Regional Península de Setúbal



**CÉPAGES** Castelão, Syrah, Aragonês

**RÉCOLTE** Fin septembre

**SOLO** Sableux

**CLIMAT** Méditerranéen

**VINIFICATION** Fermentation dans des cuves-pressoir en inox à température contrôlée et macération pelliculaire prolongée. Vieillessement de 9 mois dans des demi-tonneaux en chêne français et américain.

**CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT** 7 années

**NOTES DE DÉGUSTATION** Vin de couleur grenade, concentré, riche en tanins de bonne qualité, très complexe, dont les arômes rappellent les fruits rouges mûrs, qui se marient parfaitement avec le bois, lui apportant ainsi une touche de vanille. Finale persistante et très prolongée.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** 14% vol.

**ACIDITÉ TOTALE** 5.02 g acide tartrique/dm<sup>3</sup>

**PH** 3.64

**SUCRE RÉSIDUEL** 4.1 g/dm<sup>3</sup>

**ŒNOLOGUE** Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 244 x 164 x 320	Poids brut 8.100 Kg	Poids net 4.50 Kg		Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000593	EAN SCC Boîte 15608527000590
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 21	Niveaux 4	Bts. par palette 84	Bts. par palette 504	Poids total 700.4 Kg	Poids net 378 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 144