



Dona Ermelinda Grande Reserva 2017

Regional Península de Setúbal Grande Reserva

CÉPAGES Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonês, Trincadeira Cabernet Sauvignon, Syrah

RÉCOLTE Fin septembre

ORIGINE Vigne de 50 ans, située à Fernando Pó, dans une zone privilégiée de la municipalité de Palmela.

SOLO Sableux

CLIMAT Méditerranéen

VINIFICATION Fermentation dans des cuves-pressoir, avec macération à froid pendant 7 jours, fermentation alcoolique de 10 jours, suivie d'une macération pelliculaire post-fermentation de 15 jours. Vieillessement de 18 mois dans des demi-tonneaux en chêne français, suivi d'une phase de vieillissement de 18 mois en bouteille.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 15 années

NOTES DE DÉGUSTATION Vin de couleur grenade, presque opaque, dont les arômes rappellent les fruits noirs, les épices et la fumée, quelques touches de compoté dues à la grande maturation. Vin dense et plein en bouche, grande structure, tanins présents et bien intégrés. Finale longue et persistante.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 14% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.80 g acide tartrique/dm³

PH 3.50

SUCRE RÉSIDUEL 3.6 g/dm³

ŒNOLOGUE Jaime Quendera

HISTOIRE Vin unique et rare, produit à partir des meilleurs raisins des meilleures vignes de nos meilleurs terroirs dont sont issues de très faibles productions (moins de 2000 kg/hectare), d'une année exceptionnelle qui prétend se détacher et être une référence des encépagements les plus modernes de Casa Ermelinda Freitas et de la région de Setúbal, où le Castelhão domine depuis toujours.

et de la région de Setúbal, où le Castelaço domine depuis toujours.							
Boîte de 3 bouteilles	L x L x H (mm) 270 x 90 x 330	Poids brut 5.480 Kg	Poids net 2.25 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000470	EAN SCC Boîte 15608527300478	
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 30	Niveaux 4	Bts. par palette 120	Bts. par palette 360	Poids total 677.6 Kg	Poids net 270 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 148