



Dona Ermelinda Reserva 2020

D.O. Palmela



CÉPAGES Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

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 en inox à température contrôlée, suivie d'une macération pelliculaire prolongée de 20 jours. Vieillessement de 12 mois dans des demi-tonneaux en chêne français, suivi d'une phase de vieillissement de 8 mois en bouteille.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 8 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 mais intégrés et doux. Finale longue persistante et très agréable.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 14.5% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.18 g acide tartrique/dm³

PH 3.65

SUCRE RÉSIDUEL 4.5 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Viandes, viandes rouges, plats de chasse, fromages, fromages à pâte molle, fromages forts

ŒNOLOGUE Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 306 x 238 x 164	Poids brut 9.360 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000449	EAN SCC Boîte 15608527000446	
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 10	Niveaux 7	Bts. par palette 70	Bts. par palette 420	Poids total 675.2 Kg	Poids net 315 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 130