



Petit Verdot Reserva 2017

Regional Península de Setúbal



CÉPAGES Petit Verdot

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 et macération pelliculaire prolongée. Vieillessement de 12 mois dans des demi-tonneaux en chêne américain et français.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 7 années

NOTES DE DÉGUSTATION Vin de couleur intense, arôme persistant marqué par les fruits noirs, comme les raisins secs et les fruits mûrs, aux tanins puissants et grand potentiel d'évolution. Finale en bouche prolongée et très agréable.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 14% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.55 g acide tartrique/dm³

PH 3.57

SUCRE RÉSIDUEL 4.1 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Idéal pour accompagner des plats de viande rouge, la viande de gibier ou des fromages forts.

ŒNOLOGUE Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x l x H (mm) 306 x 238 x 164	Poids brut 8.100 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001200	EAN SCC Boîte 15608527001207
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 10	Niveaux 7	Bts. par palette 70	Bts. par palette 420	Poids total 587 Kg	Poids net 315 Kg
						L x l x H (cm) 120 x 80 x 130