



## Quinta da Mimosa 2020

### D.O. Palmela



**CÉPAGES** Castelão "Periquita"

**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 français.

**CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT** 12 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 extrêmement confits, qui se marient parfaitement au bois, lui apportant ainsi une touche de vanille. Finale persistante et très prolongée.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE** 14.5% vol.

**ACIDITÉ TOTALE** 5.30 g acide tartrique/dm<sup>3</sup>

**PH** 3.68

**SUCRE RÉSIDUEL** 4 g/dm<sup>3</sup>

**PLATS RECOMMANDÉS** Idéal pour accompagner des plats de viande rouge grillée, rôtie au four, de chasse ou des fromages intenses.

**ŒNOLOGUE** Jaime Quendera

Boîte de	L x L x H (mm)	Poids brut	Poids net	Capacité bt	EAN UNI UPC	EAN SCC Boîte	
6 bouteilles	306 x 238 x 164	7.500 Kg	4.50 Kg	0.750 L	5608527000302	15608527000316	
Euro-palette	Boîtes/niveau	Niveaux	Bts. par palette	Bts. par palette	Poids total	Poids net	L x L x H (cm)
1.20 x 0.80 m	11	7	77	462	597.5 Kg	346.5 Kg	120 x 80 x 130