



Trincadeira Reserva 2018

Regional Península de Setúbal



CÉPAGES Trincadeira

RÉCOLTE Fin septembre

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 grenade/rubis, concentré. Arôme confit rappelant les fruits noirs très mûrs, quelques épices et une touche balsamique du cépage. Dense et velouté en bouche, tanins présents et bien intégrés, bonne acidité. Finale longue, agréable et persistante.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 14.5% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.70 g acide tartrique/dm³

PH 3.66

SUCRE RÉSIDUEL 4.4 g/dm³

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	8.100 Kg	4.50 Kg	0.750 L	5608527000982	15608527000989	
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	10	7	70	420	587 Kg	315 Kg	120 x 80 x 130