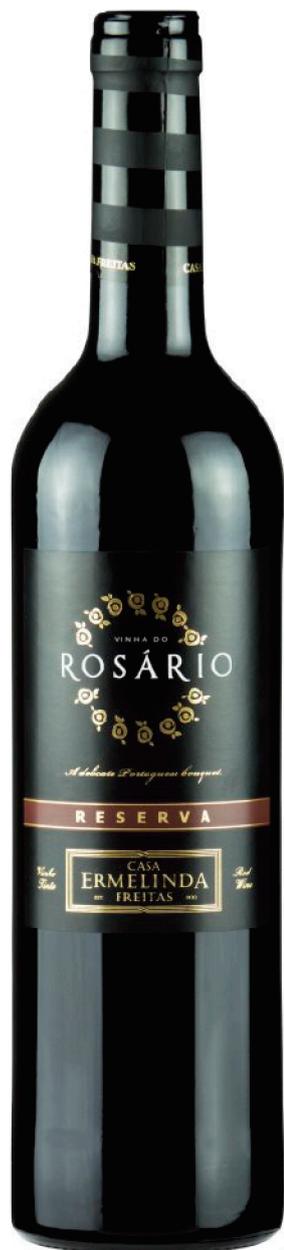




## Vinha do Rosário Reserva 2021

### Regional Península de Setúbal



**CÉPAGES** CCastelão, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah

**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 français.

**CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT** 7 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% vol.

**ACIDITÉ TOTALE** 5.07 g acide tartrique/dm<sup>3</sup>

**PH** 3.60

**SUCRE RÉSIDUEL** 4.1 g/dm<sup>3</sup>

**ŒNOLOGUE** Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 232 x 153 x 330	Poids brut 7.560 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001132	EAN SCC Boîte 15608527001132	
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 25	Niveaux 4	Bts. par palette 100	Bts. par palette 600	Poids total 776 Kg	Poids net 450 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 148