



Vinha do Torrão Reserva 2020 Regional Península de Setúbal Reserva

CéPAGES Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet

RéCOLTE Fin septembre

SOLO Sableux

CLIMAT Méditerranéen

VINIFICATION Fermentation dans des cuves-pressoir en inox à température contrôlée et macération pelliculaire prolongée. Vieillissement de 12 mois dans des tonneaux en chêne français.

CONSERVATION CONSEILLéE PENDANT 7 années

DEGRé ALCOOLIQUE 14.5% vol.

ACIDITé TOTALE 5.01 g acide tartrique/dm³

PH 3.70

SUCRE RéSIDUEL 3.9 g/dm³

PLATS RECOMMANDéS Idéal pour accompagner des plats de viande rouge, de chasse et des fromages forts.

ŒNOLOGUE Jaime Quendera

Boîte de	LxLxH(mm)	Poids brut	Poids net	Capac	cité bt	EAN UNI UPC	EAN SCC Boîte
6 bouteilles	306 x 239 x 17	4 8.460 Kg	4.50 Kg	0.750	L	5608527002672	15608527002679
Euro-palette	Boîtes/niveau	Niveaux	Bts. par palette	Bts. par palette	Poids total	Poids net	LxLxH(cm)
1.20 x 0.80 m	10	7	70	420	612.2 Kg	315 Kg	120 x 80 x 137