



Dom Campos Reserva 2020

Regional Península de Setúbal



CASTAS Castelão, Syrah, Aragonês

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada, e maceração pelicular prolongada. Estágio de 9 meses em meias pipas de carvalho francês e americano.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor granada, concentrado, rico em taninos de boa qualidade, muito complexo, com aromas a lembrar frutos vermelhos maduros, muito bem conjugado com a madeira que lhe dá um toque a baunilha. Fim de boca persistente e muito prolongado.

TEOR ALCOÓLICO 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.02 g ácido tartárico/dm³

PH 3.64

Açúcar Residual 4.1 g/dm³

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 244 x 164 x 320	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000593	EAN SCC Caixa 15608527000590
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 21	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 84	Gfs por paleta 504	Peso total 700.4 Kg	Peso Líquido 378 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 144