



Merlot Reserva 2020

Regional Península de Setúbal



CASTAS Merlot

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 12 meses em meias pipas de carvalho Americano e francês.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho com aroma marcado por frutos preto, com um toque de pimento maduro típico da casta, corpo denso e cheio com taninos macios. Final de boca prolongado e muito agradável.

TEOR ALCOÓLICO 14.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.22 g ácido tartárico/dm³

PH 3.64

Açúcar Residual 4 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Ideal com pratos de carne vermelha, caça ou com queijos fortes.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 306 x 238 x 164	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001064	EAN SCC Caixa 15608527001061
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 10	Nº de níveis 7	Cxs por paleta 70	Gfs por paleta 420	Peso total 587 Kg	Peso Líquido 315 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 130