



Petit Verdot Reserva 2017

Regional Península de Setúbal



CASTAS Petit Verdot

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 cor intensa, aroma marcado por frutos pretos com passa e fruta madura persistente, com taninos poderosos com grande potencial de evolução. Final de boca prolongado e muito agradável.

TEOR ALCOÓLICO 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.55 g ácido tartárico/dm³

PH 3.57

Açúcar Residual 4.1 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 5608527001200	EAN SCC Caixa 15608527001207
Europalete 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 10	Nº de níveis 7	Cxs por palete 70	Gfs por palete 420	Peso total 587 Kg	Peso Líquido 315 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 130