



Terras do Pó Reserva 2020

Regional Península de Setúbal



CASTAS Castelão

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.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 10 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 14.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.25 g ácido tartárico/dm³

PH 3.65

Açúcar Residual 4.3 g/dm³

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 240 x 328 x 168	Peso Bruto 7.830 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000227	EAN SCC Caixa 15608527000224
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 568.1 Kg	Peso Líquido 315 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 133