



Vinha do Torrão Reserva 2020

Regional Península de Setúbal Reserva



CASTAS Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bosuchet

COLHEITA Finais de Setembro

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

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico-continental

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada e maceração pelicular prolongada. Estágio de 12 meses em madeira de carvalho francês.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor vermelho escuro quase opaca, aroma muito bem conjugado com a madeira, muito elegante rico em frutos vermelhos e pretos muito maduros. Na boca é cheio, complexo, com taninos muito redondos, final prolongado e agradável.

TEOR ALCOÓLICO 14.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.01 g ácido tartárico/dm³

PH 3.70

Açúcar Residual 3.9 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Ideal com pratos de carnes vermelhas, caça e queijos fortes.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 306 x 239 x 174	Peso Bruto 8.460 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527002672	EAN SCC Caixa 15608527002679
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 612.2 Kg	Peso Líquido 315 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 137