

CAVES DOIS PORTOS

RESERVA 2016



RASCUNHO DESIGN

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

REGIÃO	Lisboa
TIPO DE VINHO	Vinho Regional Lisboa - Tinto Reserva
ANO DE COLHEITA	2016
CASTAS PREDOMINANTES	Lote de castas tintas da região.
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de setembro.
VINIFICAÇÃO	Desengace parcial e processo clássico de curtimenta com maceração pós fermentativa.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 24°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L
TEOR ALCOÓLICO	13,7% vol.
AÇÚCARES TOTAIS	4,6 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,58 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Vinho tinto elegante de cor granada, rico em aromas a especiarias, com alguma complexidade. Na boca apresenta uma estrutura média com taninos afinados. Este vinho estabilizou naturalmente pelo que está sujeito a criar depósito.

CONSUMO: Deverá servir-se a 16°C - 18°C de temperatura. Deve ser armazenado em local fresco e seco, distante da luz directa. Recomenda-se para acompanhar pratos de caça temperados.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	5.000 Garrafas
TIPO DE GARRAFA	Bordalesa
TIPO CAIXA	6 garrafas
MEDIDA CAIXA	350x210x315mm
QUANTIDADE PALETE	100 caixas
ENGARRAFADOR	Adega Cooperativa de Dois Portos, C.R.L.

Avenida 25 de Abril
2565-206 Dois Portos | Torres Vedras
Tel.: 261 712 150 | Fax: 261 712 156
www.facebook.com/acdoisportos
geral@acdoisportos.com | www.acdoisportos.com

