



PÁTRIA RESERVA

Tinto Reserva

COLHEITA

2013

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet (40%) – Trincadeira (30%) - Aragonez (30%)

VINIFICAÇÃO

As uvas, provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras selecionadas a fermentação ocorre a 24°C, com recurso a *delestages* diárias terminando a maceração ao fim de 20 dias.

ESTÁGIO

O vinho estagia em barricas de carvalho francês e português, durante 12 meses.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade (75% de humidade relativa). Estas condições deverão manter-se constantes durante todo o ano. Este vinho poderá ser consumido de imediato ou, se preferir, poderá deixá-lo estagiar entre 5 a 8 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C - 18°C.

GASTRONOMIA

Acompanha bem caça, pratos bem condimentados de carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 14,5% vol.

Acidez total: 6,1 g/l | Acidez volátil: 0,6 g/l

pH: 3.6

Açúcares redutores: menos de 4 g/l

SO2 total: 80 mg/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377001635

ITF-14: 15601377001632



NOTA DO ENÓLOGO: RUI VELADAS



Vinho de cor granada carregada, com aroma de figo maduro e frutos secos com taninos suaves e bom volume em boca. Final de prova prolongado.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5 kg

Medidas da Caixa (AxLxC): 320 x 150 x 222 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 938 kg

Altura da Palete: 175 cm