

Duquesa Maria

Vinho Regional Alentejano

Vinho Tinto 2017

40% ARAGONEZ, 30% ALICANTE BOUSCHET, 20% TOURIGA NACIONAL & 10% TRINCADEIRA.

DEGUSTAÇÃO

“

De castas tradicionais dos encepamentos da região, este vinho proveniente de uvas colhidas nas primeiras horas da manhã, apresenta um rubor concentrado com boa intensidade aromática onde se realçam as notas de amora e ameixa preta. Na boca apresenta-se com taninos suaves e elegantes e uma boa acidez que lhe confere frescura.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Servir à temperatura de 16°C.

| | |
|---------------------------|--|
| NOME | Duquesa Maria Superior Vinho Regional Alentejano Vinho Tinto |
| COLHEITA | 2017 |
| REGIÃO | Alentejo |
| LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS | Portalegre |
| CASTAS | 40% Aragonez, 30% Alicante Bouschet, 20% Touriga Nacional & 10% Trincadeira. |
| SOLO | Solos calcários cinzas |
| CLIMA | Com influência continental e verões muito secos e quentes |
| VINIFICAÇÃO | As uvas são 100% desengaçadas; 2 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica inicia-se a 20°C e termina a 25°C em cubas de inox. |
| ESTÁGIO | 50% do lote estagiou em barricas usadas de carvalho francês e americano durante 6 meses. |
| ALCOÓL | 13,5 % |
| ACIDEZ | 4,8 gr/l |
| PH | 3,78 |
| AÇUCAR RESIDUAL | 1,2 gr/l |
| ENÓLOGO | Paolo Nigra |

VINIFICAÇÃO

“

As uvas são 100% desengaçadas; 2 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica inicia-se a 20°C e termina a 25°C em cubas de inox.

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181290

ITF 15600233181297

| | GARRAFA | CAIXA | PALETE |
|------------------|---------|-------|--------|
| ALTURA (MM) | 294 | 304 | 1300 |
| LARGURA (MM) | - | 182 | 1200 |
| PROFUNDIDADE(MM) | - | 272 | 800 |
| PESO BRUTO (KG) | 1.19 | 7.32 | - |

| | |
|------------------------|----|
| N° DE GARRAFAS / CAIXA | 6 |
| N° DE CAIXAS / CAMADA | 19 |
| N° DE CAMADAS / PALETE | 4 |
| N° DE CAIXAS / PALETE | 76 |

