

# Sublinhado RESERVA Vinho Regional Lisboa Tinto 2016

50% MERLOT & 50% TOURIGA NACIONAL

## DEGUSTAÇÃO

“

Cor profunda, aroma com notas frescas de amora, framboesa e especiarias.

Na boca tem taninos suaves e estruturados e um final encorpado.



4<sup>/5</sup>

INTENSIDADE



4<sup>/5</sup>

MACIO



3<sup>/5</sup>

FRESCO



3<sup>/5</sup>

SECO

## SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Ideal com lombo de porco, batata doce e ervas aromáticas assado no forno.

Servir à temperatura de 16°C.

NOME	Sublinhado Reserva Vinho Regional Lisboa Tinto
COLHEITA	2016
REGIÃO	Lisboa
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS	Alenquer
CASTAS	50% Merlot & 50% Touriga Nacional
SOLO	Solos Argilo-calcário
CLIMA	Com influência da Serra de Monte Junto e corrente de vento do Rio Tejo.
VINIFICAÇÃO	Vinificação em Cubas de inox a 25°. As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba; a fermentação alcoólica inicia-se aos 25°C. Maceração prolongada.
ESTÁGIO	Estágio de 12 meses em garrafa.
ALCOÓL	14 %
ACIDEZ	4,64 gr/l
PH	3,88
AÇUCAR RESIDUAL	0,7 gr/l
ENÓLOGO	Paolo Nigra

## VINIFICAÇÃO

“

Vinificação em Cubas de inox a 25°. As uvas são desengaçadas e esmagadas directamente para a cuba; a fermentação alcoólica inicia-se aos 25°C.

Maceração prolongada.

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181276

ITF 15600233181273

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	300	307	1685
LARGURA (MM)	-	160	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	250	800
PESO BRUTO (KG)	1.29	8.02	827

N° DE GARRAFAS / CAIXA	6
N° DE CAIXAS / CAMADA	20
N° DE CAMADAS / PALETE	5
N° DE CAIXAS / PALETE	100

