



Perspectiva RESERVA Douro DOC Tinto 2016

60% TOURIGA NACIONAL, 20% TOURIGA FRANCA & 20% TINTA RORIZ

DEGUSTAÇÃO

“

Apresenta cor de rubi profunda, aroma intenso a frutos vermelhos maduros com nuances de ameixa preta.

Na boca apresenta-se com taninos sólidos e bem presentes, com final elegante e profundo.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Rolo de Carne temperado com mangeriço, acompanhado com massa Tagliatelle fresca e mozzarella.

Servir à temperatura de 18°C.



NOME	Perspectiva Reserva Douro DOP Tinto
COLHEITA	2016
REGIÃO	Douro
SUB - REGIÃO	Cima Corgo e Douro Superior
CASTAS	60% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca & 20% Tinta Roriz
SOLO	Solo de xisto
CLIMA	Montanhoso continental com verões quentes e secos
VINIFICAÇÃO	Vinificação em lagares com pisa a pé e temperatura controlada a 25°. A fermentação alcoólica inicia-se a 12°C e termina a 32°, Fermentação Malolactica em carvalho francês.
ESTÁGIO	12 meses em barricas de Carvalho Francês.
ÁLCOOL	14 %
ACIDEZ	5,4 gr/l
PH	3,63
AÇUCAR RESIDUAL	0,8 gr/l
AÇUCAR RESIDUAL	Luciano Madureira

VINIFICAÇÃO

“

A maloláctica em carvalho francês. 12 meses de estágio, em barricas de carvalho francês, onde se procura o polimento do vinho, assim como acrescentar a necessária complexidade e finesse, preservando os traços do terroir.

EAN 5600233181320

ITF 15600233181327 | CAIXA (6 X 750 ML)

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	300	307	1685
LARGURA (MM)	-	160	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	250	800
PESO BRUTO (KG)	1,29	8,02	827

Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6
Nº DE CAIXAS / CAMADA	20
Nº DE CAMADAS / PALETE	5
Nº DE CAIXAS / PALETE	100

