



MONSARAZ

RESERVA

MONSARAZ RESERVA

Reserva Tinto

COLHEITA

2015

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo

CASTAS

Alicante Bouschet (50%) - Trincadeira (30%) - Touriga Nacional (20%)

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 26°C, com recurso a *delestages* diárias terminando a maceração ao fim de 20 dias.

ESTÁGIO

O vinho estagia em barricas de carvalho francês e americano durante 9 meses.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (cerca de 12°C) 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 5 a 8 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

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

ANÁLISES

Grau alcoólico: 13,8% vol.

Acidez total: 5,4 g/l | Acidez volátil: 0,54 g/l

pH: 3.66

Açúcares redutores: > 4g/l

SO2 total: 83 mg/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377000973

ITF-14: 15601377000970



NOTA DO ENÓLOGO: RUI VELADAS



Vinho de cor granada carregada, com aroma de passa de ameixa integrada com notas de especiarias. Em boca é um vinho amplo, profundo com mineralidade e grande complexidade.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5 kg

Medidas da Caixa (AxLxC): 317 x 150 x 232 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 938 kg

Altura da Palete: 175 cm