ROVISCO PAIS RESERVA TINTO 2009

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com óptimas condições endafo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excepcional qualidade.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal
Tipo: Tinto Reserva
Castas: Base Castelão Francês, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignom
Região: Setúbal
Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos
Produção de vinho: 40 000 garrafas

Características:

Nota de Prova:

Cor: Granada
Aroma: Frutos secos, especiarias e alguma baunilha.
Paladar: Rico em taninos, macio e aveludado excelente estrutura, muito volumoso na boca, um vinho gordo.
Final de Prova: Fim de boca prolongado.
Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada durante 3-4 semanas.
Envelhecimento: 10 Meses em pipas de carvalho francês e Americano
Longevidade Prevista: Período máximo de guarda recomendado 7 anos

Análises:

Teor de Álcool: 13.5%vol
Acidez Total: 5.4 gr de ácido tartárico
Ph: 3.48

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de caça, carnes assadas, queijos.

Modo de servir: Deve ser servido a 18ºC

Conservação: Local fresco, escuro e com a garrafa deitada.

Detalhes de Embalamento:

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/ palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016183450	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016183457	88	651,2 Kg