



### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

*Regional Lisboa*

### CASTAS

*40% Touriga Nacional ; 30% Merlot; 15% Tinta Roriz; 15% Syrah*

### NOTAS DE PROVA

*De cor ruby jovem apresenta um aroma intenso com notas de frutos vermelhos confitados, menta e notas de especiarias. Com boa estrutura apresenta um final frutado e prolongado.*

### VINHA

*As uvas são proveniente de vinhas jovens da região de Alenquer que exprimem todo o potencial das variedades. Os solos são argiloso-calcários neutros de textura fina. Clima temperado húmido com estação seca no verão, de noites frias e seca moderada, apresenta uma fraca influência atlântica mas mantém um clima mediterrânico.*

### VINDIMA 2016

*O ano agrícola de 2016 começou de uma forma atípica, com um inverno quente, seguido de uma primavera chuvosa que deu lugar a um verão bastante seco. Esta combinação de factores originou óptimas maturações e uvas bastante equilibradas. A colheita de 2016 apresenta vinhos de grande qualidade.*

### VINIFICAÇÃO

*As uvas, foram transportadas para a adega e processadas de imediato, desengace total e esmagamento muito suave. Cada variedade foi vinificada separadamente com regime diário de 1 remontagem manual diária e remontagens automáticas durante a fermentação alcoólica em cubas de aço inox a temperatura até 28°C.*

### HARMONIZAR/SERVIR

*Recomendado para acompanhar massas, queijos e carnes grelhadas. Servir à temperatura de 17°C.*

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

*Teor Alcoólico 13,5 %*

*Acidez Total 4,7 g/l*

*pH 3,7*

*Açúcares 0,6 g/l*

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
75CL	Caixa Cartão 6 x 75 CL	1,2 Kg	7,15 Kg	600	100	735 kg	5 602166 010326	1 56 02166 010323