



CAVES VELHAS

ENÓLOGO | NUNO FARIA | WINEMAKER



@enoportwines



ANO | 2019 | YEAR

CAVES VELHAS**ROMEIRA GARRAFEIRA TINTO IGP LISBOA 2019 (750ml)**

O ano de 2019 permitiu a Caves Velhas Romeira atingir uma expressão de qualidade ao alargar a sua coleção com Caves Velhas Romeira Garrafeira.

Feito das castas Castelão, Tinta Miúda e Trincadeira, teve colheita manual e desengace total à entrada da adega. Estagiou 6 meses em barricas usadas de carvalho francês e, após engarrafado, estagiou um ano mais em garrafa. Tem cor ruby intensa, aroma a frutos do bosque com notas de chocolate e baunilha. Na boca é elegante, muito equilibrado com final agradável e longo.

The year 2019 allowed Caves Velhas Romeira to achieve an expression of quality by expanding its collection with Caves Velhas Romeira Garrafeira.

Made from Castelão, Tinta Miúda and Trincadeira grape varieties, it was manually harvested and fully destemmed at the entrance to the cellar. The wine aged for 6 months in used French oak barrels and it aged another year in the bottle before being released.

It has an intense ruby color, wood berries aroma with chocolate and vanilla notes. In the mouth it is elegant, very balanced with a pleasant and long finish.

NOTAS DE PROVA**CLASSIFICAÇÃO:** IGP Lisboa.**REGIÃO:** Lisboa.**CASTAS:** Castelão, Tinta Miúda e Trincadeira.**COR:** Ruby intenso.**AROMA:** aroma frutado com notas de chocolate e baunilha**SABOR:** intenso compota de ameixa e mirtilos.**VINIFICAÇÃO:** Desengace total, decantação estática e fermentação alcoólica a 16°C, durante 2 semanas.**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Teor Alcoólico Volume (% vol.): 13

Acidez Total (g/l): 5,6

pH: 3,33

TASTING NOTES**CLASSIFICATION:** IGP Lisboa.**REGION:** Lisbon.**VARIETAL:** Castelão, Tinta Miúda and Trincadeira.**COLOUR:** Intense ruby.**AROMA:** Fruty aroma with vanilla and chocolate notes.**FLAVOUR:** Intense plume and blueberry compote.**WINEMAKING:** Total destemming, pre fermentation maceration, alcoholic fermentation at 16°C (60°F), for 2 weeks.**ANALYTICAL PARAMETERS:**

Alcoholic strength (% vol.): 13

Total acidity (g/l): 5,6

pH: 3,33

**ORIGEM | Quinta do Boiçao****ORIGIN | Quinta Do Boiçao****DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS**

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM | PACKAGING SPECIFICATIONS

EAN GARRAFA/BOTTLE	ITF CAIXA/CASE	VOLUME
560 1110 009225	1 560 1110 009222	750 ML

Unidades produzidas: 18.000 garrafas
Units produced: 18.000 bottles

Nº CAIXAS PALETE No. CASES/PALLET	Nº FIADAS/PALETE No. ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA No. CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxD) cm BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG) BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm CASE DIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CAIXA (KG) CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG) PALLET WEIGHT (KG)	Nº GARRAFAS / CX No. BOTTLES / CASE	ALTURA PALETE (CM) PALLET HEIGHT (CM)
95	5	19	29,7 x 8,5	1,28	30,5 x 17,7 x 26,5	7,71	753,5	6	165,4

ENOPORT PRODUÇÃO DE BEBIDAS, LDA – NIPC: 500150850
Rua Mariano de Carvalho, 2040-243 Rio Maior-Portugal.www.enoport.com
(+351) 243 999 070enoport.sgps@enoport.pt
Enoport Wines enoportwines

Realizada a 21/09/2022