



QJSB RESERVA TINTO DOTEJO DOC VINHO BIOLÓGICO

Produzido a partir das castas Syrah e Touriga Franca, cultivadas em modo de agricultura biológica, este vinho tinto DocDoTejo expressa com autenticidade o carácter da casta e do Terroir do Tejo. Vinho de cor granada intensa e profunda. Aroma expressivo de frutos pretos maduros, com subtis nuances balsâmicas. Na boca é elegante e estruturado, com taninos finos e final longo e persistente. O final é longo e persistente, deixando uma agradável sensação de fruta madura e fresca.

É um vinho gastronómico e versátil, ideal para acompanhar carnes grelhadas ou assadas, pratos de massa mais ricos, cozinha mediterrânica e queijos de média cura.

Servir à temperatura de 18°C.

Produced from the Syrah and Touriga Franca grape varieties, grown under organic farming practices, this DocDoTejo red wine authentically expresses the character of the varieties and the Tejo terroir.

A wine of intense, deep garnet colour. It presents an expressive aroma of ripe black fruits, with subtle balsamic nuances. On the palate, it is elegant and well-structured, with fine tannins and a long, persistent finish. The finish is long and lingering, leaving a pleasant sensation of ripe fruit and freshness.

A gastronomic and versatile wine, ideal for pairing with grilled or roasted meats, richer pasta dishes, Mediterranean cuisine, and medium-aged cheeses.

Serve at a temperature of 18°C.

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Tinto DOC

REGIÃO: DoTejo

CASTAS: Syrah e Touriga Franca

COR: Granada intensa

AROMA: Intenso a frutos pretos como amora, mirtilo e compota de ameixa com nuances balsâmicas e florais

SABOR: Elegante na boca, com taninos muito finos, apresenta um final longo e persistente

MATURAÇÃO: Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês

VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular prolongada fermentação alcoólica a 28°C

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico Volume (%vol): 14,5

Acidez Total (g/l): 4.6

pH: 3,77

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: Red Wine DOC

REGION: DoTejo

GRAPE VARIETIES: Syrah and Touriga Franca

COLOUR: Deep garnet

AROMA: Intense notes of black fruits such as blackberry, blueberry and plum jam with balsamic and floral nuances

FLAVOUR: Elegant on the palate, with very fine tannins, showing a long and persistent finish

AGEING: Aged for 12 months in French oak barrels

VINIFICATION: Total destemming, extended skin maceration alcoholic fermentation at 28°C

ANALYTICAL PARAMETERS:

Alcohol by Volume (%vol): 14.5

Total Acidity (g/l): 4.6

pH: 3.77

DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM | PACKAGING SPECIFICATIONS

EAN GARRAFA/BOTTLE	ITF CAIXA/CASE	VOLUME
5601110010504	15601110010501	750 ML



Nº CAIXAS PALETE No. CASES/PALLET	Nº FIADAS/ PALETE No. ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA No. CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxLxC) 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)
84	4	21	31,2 x 7,85	1,26	32,8 x 16,9 x 25,0	7,81	681,04	6	146,6

