

SERRADAYRES, RESERVA TINTO Do TEJO DOC, 2017

ENÓLOGO: NUNO FARIA

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Tinto DOC

REGIÃO: Do Tejo

CASTAS: Syrah (40 %) Touriga-Nacional (30%) Castelão (30%)

COR: Granada intensa.

AROMA: Predominante em frutos vermelhos, destacando-se a cereja o mirtilo e a framboesa.

Os frutos do bosque e as nuances de tostados completam o seu bouquet.

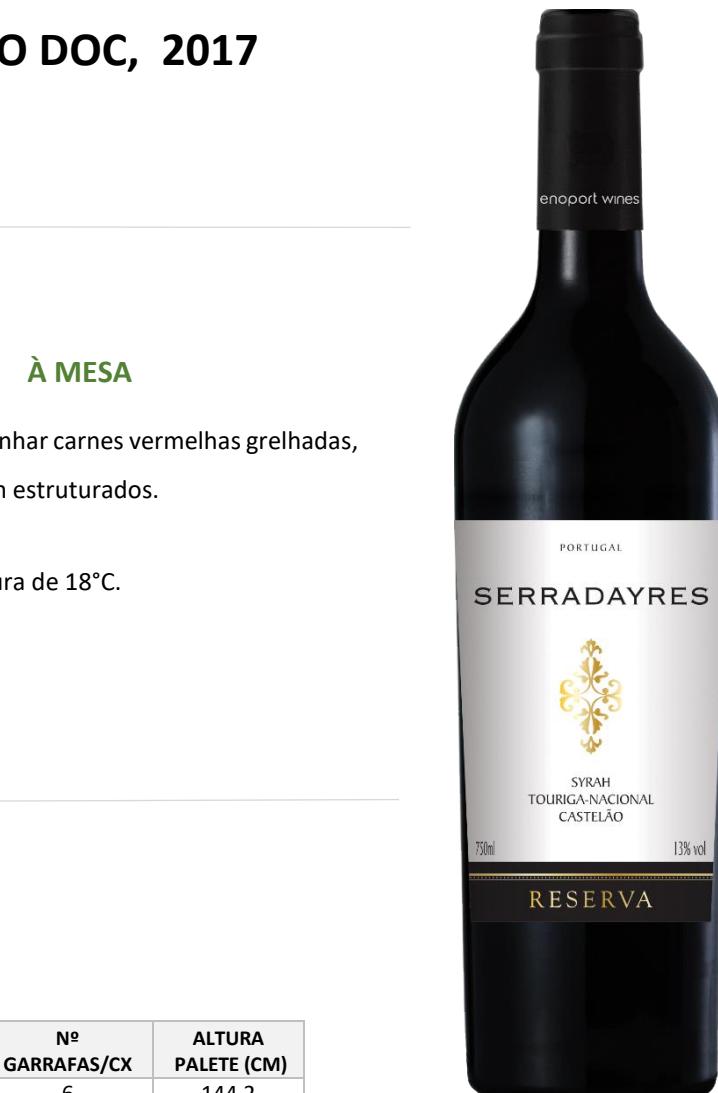
SABOR: Frutado, macio, bem estruturado e harmonioso.

MATURAÇÃO: Estágio de 9 meses em barricas de carvalho francês.

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS: Teor Alcoólico Volume (% vol.): 13% , Acidez total (g/l): 4,4

pH: 3,76



À MESA

Ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, caça e queijos bem estruturados.

Servir à temperatura de 18°C.

DADOS LOGÍSTICOS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM		
EAN GARRAFA	ITF CAIXA	CAPACIDADE
560 1110 00554 8	1 560 1110 00554 5	750 ML

Nº CAIXAS PALETE	Nº FIADAS/PALETE	Nº CAIXAS FIADA	DIMENSÕES GARRAFA (AxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	PESO CAIXA (KG)	PESO PALETE (KG)	Nº GARRAFAS/CX	ALTURA PALETE (CM)
84	4	21	31,0 x 7,9	1,33	32,2 x 16,5 x 24,2	8,18	712,12	6	144,2

18-11-2020