



FUNDAÇÃO ABREU CALLADO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
RESERVA
VINHO TINTO



COLHEITA

2018

PRODUÇÃO

15000 garrafas

CASTAS

Baga + Alfrocheiro + Touriga Nacional + Alicante Bouschet

TIPO DE SOLO

Franco argiloso

VITIVINICULTURA

Idade média das vinhas 12 anos. Condução baixa com poda em talão.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual, desengate e esmagamento, breve maceração pré-fermentativa, co-inoculação, fermentação alcoólica com muito pouco trabalho mecânico sobre as películas, a 24°C, até esgotamento dos açúcares. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi, excelente intensidade aromática, complexidade e elegância. Na boca mostra-se estruturado, fresco e equilibrado, com um final longo e muito persistente.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14%

Acidez total: 5,5 g/L

PH: 3,51

Açúcares totais: 0,7

ENÓLOGO

João Silva e Sousa

Garrafa	Bordalesa - 750 ml / 1,330kg
Caixa	6 garrafas deitadas - 24x31,9x17,5cm / 8,285kg
Palete	96 caixas / 80 x 120 x 155cm/ 835,200kg
EAN Garrafa	05608243005193
EAN Caixa	15608243005176

* ao valor apresentado acresce IVA á taxa legal em vigor de 13%