



CEF Bag-in-Box 2014

Regional Península de Setúbal

CASTAS Castelão 30%, Touriga Nacional 30%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 20%

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinhas de Castelão com mais de 40 anos, de Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon situadas em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-Lagar de inox com temperatura controlada seguido de maceração pelicular prolongada de 10 dias. Estágio de 4 meses em meias pipas de Carvalho Francês e americano

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 4 anos

NOTAS DE PROVA Vinho com cor Granada, com aromas a lembrar frutos pretos, com alguma compota devido à grande maturação atingida. Na boca é um vinho denso, cheio, com estrutura, taninos presentes mas macios. Final longo persistente e muito agradável.

TEOR ALCÓOLICO 13.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.02 g ácido tartárico/dm³

PH 3.58

Açúcar Residual 3.3 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Acompanha bem todos os pratos de carne, em especial caça. Acompanha igualmente bem queijos fortes.

ENÓLOGO Jaime Quendera



| | | | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| Embalagem 3 L | C x L x A (mm) 85 x 181 x 258 | Peso Bruto 3.125 Kg | Peso Líquido 3.00 Kg | Capacidade gf 3.000 L | EAN UNI UPC 5608527041187 |
| Europaleta 1.20 x 0.80 m | Caixas por nível 48 | Nº de níveis 4 | Cxs por paleta 192 | Peso total 620 Kg | Peso Líquido 576 Kg |
| | | | | | C x L x A (cm) 120 x 80 x 119 |