



Dona Ermelinda Grande Reserva 2013

Regional Península de Setúbal Grande Reserva

CASTAS Touriga Nacional 25%, Touriga Franca 10%, Aragonês 20%, Trincadeira 15%, Cabernet Sauvignon 15%, Syrah 15%

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinhas situadas na região de Setúbal

SOLO Argilo-calcário

CLIMA Mediterrâneo

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-Lagar de inox com maceração a frio de 7 dias, fermentação alcoólica de 10 dias seguido de maceração pelicular pós fermentativa de 15 dias. Estágio de 18 meses em meias pipas de Carvalho Francês seguido de estágio de 18 meses em Garrafa.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 15 anos

NOTAS DE PROVA Vinho com cor granada quase opaco, com aromas a lembrar frutos pretos, especiarias e fumo, com alguma compota devido à grande maturação atingida. Na boca é um vinho denso, cheio, com grande estrutura, taninos presentes e bem integrados. Final longo e persistente.

TEOR ALCOÓLICO 15% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.80 g ácido tartárico/dm³

PH 3.50

Açúcar Residual 3.6 g/dm³

ENÓLOGO Jaime Quendera

HISTÓRIA Vinho único e raro feito das melhores uvas das melhores vinhas nos melhores "terroirs" com produções baixíssimas (menos de 2000kg/hectare) num ano excecional, que pretende ser uma diferenciação e uma referência dos encepamentos mais modernos da Casa Ermelinda Freitas e da Região de Setúbal, onde sempre predominou o Castelhão.



Caixa de 3 garrafas	C x L x A (mm) 270 x 90 x 330	Peso Bruto 5.480 Kg	Peso Líquido 2.25 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000470	EAN SCC Caixa 15608527300478
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 30	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 120	Gfs por paleta 360	Peso total 677.6 Kg	Peso Líquido 270 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 148