



Vinha do Torrão Reserva 2015

Regional Península de Setúbal Reserva



CASTAS 25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 25% Touriga Nacional, 25% Alicante Bouschet

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico-continental

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada e maceração pelicular prolongada. Estágio de 12 meses em madeira de carvalho francês.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor vermelho escuro quase opaca, aroma muito bem conjugado com a madeira, muito elegante rico em frutos vermelhos e pretos muito maduros. Na boca é cheio, complexo, com taninos muito redondos, final prolongado e agradável.

TEOR ALCOÓLICO 14.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.01 g ácido tartárico/dm³

PH 3.70

Açúcar Residual 3.9 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Ideal com pratos de carnes vermelhas, caça e queijos fortes.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 306 x 239 x 174	Peso Bruto 8.460 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527002672	EAN SCC Caixa 15608527002679
Europalete 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 10	Nº de níveis 7	Cxs por palete 70	Gfs por palete 420	Peso total 612.2 Kg	Peso Líquido 315 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 137