



## FICHA TÉCNICA

# VINHAS DA INVEJOSA RESERVA TINTO 2018

VINHO REGIONAL DA PENÍNSULA DE SETÚBAL



**CASTAS** Castelão, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e  
Alicante Bouschet

**VINDIMA & VINIFICAÇÃO** Vindima em final de Setembro  
Fermentação em lagares de inox à temperatura de  
26°C com maceração pelicular prolongada.

**ENÓLOGO** Jaime Quendera

**ANÁLISE** Teor Alcoólico: 14%  
Acidez Total: 5,41 g/l  
PH: 3,74

**NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES** Apresenta-se como um vinho elegante, macio e persistente com aroma a fruta madura e a especiarias doces. Tendo envelhecido em Carvalho Francês Americano, torna-se ideal para acompanhar pratos de carnes e queijos.

Deverá consumir este vinho entre os 16° - 18°C.  
Período máximo de guarda: aconselha-se 8 anos.



## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528041413  
ITF: 25607528041417

238 x 158 x 315 (mm)

100 caixas | 1200 x 800 x 1500 (mm) | 690 kg