

FICHA TÉCNICA

QUINTA DA INVEJOSA RESERVA TINTO 2022 VINHO TINTO - D.O.C. PALMELA



CASTAS Castelão, em vinhas velhas (100%)

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Vindima em final de Setembro
Uvas vindimadas manualmente provenientes de vinhas velhas da Quinta da Invejosa. 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 Após estágio 12 meses em barricas de carvalho francês de 6 meses em garrafa, apresenta-se de cor granada intensa com ligeira tonalidade envelhecida. Aroma intenso a um conjunto de frutos vermelhos, com notas de especiarias e tosta próprias do estágio em madeira. Paladar: frutado, com estrutura e rico em taninos arredondados. Final de prova longo, persistente e bem estruturado.
Deverá consumir este vinho entre os 16° - 18°C, a acompanhar todos os pratos de carne, caça e queijos maturados.
Período máximo de guarda: aconselha-se 8 anos em local fresco com garrafa deitada.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528021118
ITF: 15607528021115

325 x 235 x 160 (mm)

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