

FICHA TÉCNICA

VINHAS DA INVEJOSA RESERVA TINTO 2023 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