

CRITTERIUM RESERVA

Regional Lisboa



INFORMAÇÕES TÉCNICAS

PRODUÇÃO

Escolhido em alguns dos melhores "terroir" da Estremadura, em quintas de grande prestígio, onde o nosso enólogo acompanha todo o processo de vinificação e estágio, este vinho representa todo o potencial da moderna Região de Lisboa e dos excelentes vinhos com que vem presenteando os consumidores.

PAÍS:	PORTUGAL
TIPO:	VINHO TINTO "RESERVA"
ALCOOL:	13,8%
ACIDEZ TOTAL:	5,9gr/l
AÇUCARES TOTAIS:	4,65gr/l
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,45
TIPO DE GARRAFA:	BORDALESA RESERVA
CAPACIDADE :	750 ml
Nº GARRAFAS POR CAIXA:	6
DIMENSÕES DAS CAIXAS:	235 X 155 X 306
PESO BRUTO:	7,5 Kgs
CÓDIGO BARRAS EAN-13 (GARF):	5600 353 670 05 6
CÓDIGO BARRAS ITF -14 (CX):	1 5600 353 670 05 3
PALETES:	EURO
Nº CAIXAS POR PALETE:	115
Nº DE CAIXAS POR CAMADA:	23
Nº CAMADAS:	5

FICHA DE PROVA

Obtido a partir das castas castelão, tinta roriz e alicante bouschet, vinificado em pequenas cubas de inox com temperatura controlada a 24°C, com maceração extensiva de 12 dias. O estágio decorreu em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

PROVA ORGANOLÉTICA

Côr rubí fechado, aromas de frutos vermelhos e especiarias, com um toque de menta. A boca é estruturada untuosa com taninos suaves de qualidade a marcarem o vinho com final de boca muito equilibrado e harmonioso.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha bem assados no forno e outras carnes, bem como queijos de pasta mole.

ENÓLOGO: ANTÓNIO VENTURA

(Distinguido O Enólogo do Ano 2006 - "Néctar")

CONSELHOS PARA GUARDA

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar.

CONTACTOS:

Luís Rosado/Pedro Rosado

e-mail: info@pacodascortes.pt

Tlm.: + 351 96 700 41 16 | + 351 91 198 98 62

www.pacodascortes.pt



PAÇO DAS CÔRTEIS