



CRITTERIUM RESERVA

Regional Lisboa



PAÇO DAS CÔRTEZ

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 CÔRTEES

CRITTERIUM RESERVA

Regional Lisboa



TECHNICAL INFORMATION

ORIGIN

Harvested in some of the best "terroir" of Estremadura in vineyards of great prestige, where our enologist accompanies the entire process of vinification and aging. This wine represents the potential of the modern Lisbon Region, and all its excellent wines that have delighted the consumers in the last decade.

COUNTRY	PORTUGAL
TYPE:	RED WINE "RESERVA"
ALCOHOL:	13,8%
TOTAL ACIDITY:	5,9gr/l
RESIDUAL SUGAR:	4,65gr/l
VOLATILE ACIDITY:	0,45
TYPE OF BOTTLE:	BORDALESA RESERVA
CAPACITY:	750 ml
BOTTLES P/ CASE:	6
SIZE OF CASE:	235 X 155 X 306
WEIGHT OF CASE:	7,5 Kgs
EAN-13 BARCODE BOTTLE:	5600 353 670 05 6
ITF -14 BARCODE CASE:	1 5600 353 670 05 3
PALLET :	EURO
NR. CASES P/ PALLET:	115
NR. CASES P/LAYER:	23
NR. LAYERS:	5

VARIETALS, VINIFICATION AND AGING

Castelão, Tinta Roriz and Alicante Bouschet. Manual vintage into plastic cases during the 3rd week of September, with selective pick on vibratory table before stripping the grapes. Fermentation in low capacity stainless steel vats, at a temperature of 24°C, and an extensive 12 day maceration. The wine was submitted to a 6 month aging in American and French oak barrels.

ORGANOLEPTIC TASTING

Granade color, elegant aromas of ripe fruits and spices, with a slight touch of vanilla. The mouth is structured and harmonious, presenting tannins of excellent quality, ending up in an extensive, silky after taste.

GASTRONOMICAL SUGGESTIONS

Goes very well with fowl dishes, spicy meats and soft cheeses.

ENOLOGIST: ANTÓNIO VENTURA

(The Enologist of the Year 2006 - "Néctar")

STORAGE ADVISEMENT

Keep in dry and fresh place, horizontally, away from direct sunlight.

CONTACTS:

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 CÔRTE