



RESERVA DA FAMÍLIA

Regional Lisboa



VINHO TINTO 750ml e

PAÇO DAS CÔRTEZ

RED WINE

alc. 13,5% vol



PAÇO DAS CÔRTEZ

RESERVA DA FAMÍLIA

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: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 5,0gr/l

AÇUCARES TOTAIS: 4,56gr/l

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,41

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 03 2

CÓDIGO BARRAS ITF -14 (CX): 1 5600 353 670 03 9

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 26°C. O vinho teve um ligeiro estágio de 4 meses em barrica de carvalho francês.

PROVA ORGANOLÉTICA

Côr rubi violáceo, aromas de bagas de bosque e especiarias, com toque de chocolate. A boca é estruturada e untuosa com taninos sedosos de boa qualidade a marcarem o vinho com final de boca aveludado e harmonioso.

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS

Acompanha bem borrego assado no forno e outras carnes bem condimentadas, 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

RESERVA DA FAMÍLIA

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:	13,5%
TOTAL ACIDITY:	5,0gr/l
RESIDUAL SUGAR:	4,56gr/l
VOLATILE ACIDITY:	0,41
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 03 2
ITF -14 BARCODE CASE:	1 5600 353 670 03 9
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 during 4th. week of September, total stripping after reception and selective pick, fermentation in low capacity stainless steel vats, at a temperature of 26°C. The wine was submitted to a 4 months aging in French oak barrels.

ORGANOLEPTIC TASTING

Violet ruby color, aroma of wild berries and spices, with a slight touch of chocolate. The mouth is structured and unctuous, with silky quality tannins, ending up in a velvety smooth after taste.

GASTRONOMICAL SUGGESTIONS:

Goes well with roasted lamb, other spiced meat 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