



## Trincadeira Reserva 2017 Regional Península de Setúbal



**CASTAS** Trincadeira

**COLHEITA** Finais de Setembro

**ORIGEM** Vinhas situadas em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

**SOLO** Arenoso

**CLIMA** Mediterrânico

**VINIFICAÇÃO** Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada, e maceração pelicular prolongada. Estágio de 12 meses em meias pipas de carvalho americano e francês.

**ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE** 7 anos

**NOTAS DE PROVA** Vinho de cor granada/ruby, concentrado. Aroma confitado a lembrar fruta preta muito madura, alguma especiaria, com toque balsâmico da casta. Na boca é muito cheio, aveludado com taninos presentes muito bem integrados, com uma boa acidez. Final longo, agradável e persistente.

**TEOR ALCOÓLICO** 14.5% vol.

**ENÓLOGO** Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 306 x 238 x 164	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000982	EAN SCC Caixa 15608527000989	
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 10	Nº de níveis 7	Cxs por palete 70	Gfs por palete 420	Peso total 587 Kg	Peso Líquido 315 Kg	C x L x A (cm) 120 x 80 x 130