



Carménère 2016

Regional Península de Setúbal



CASTAS Carménère

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 10 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% vol.

ACIDEZ TOTAL 4.80 g ácido tartárico/dm³

PH 3.66

Açúcar Residual 4.2 g/dm³

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 5608527001231	EAN SCC Caixa 15608527001238	
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