



## VENHA O DIABO E ESCOLHA

Reserva Tinto

### COLHEITA

2020

### DENOMINAÇÃO

Alentejo DOC

### CASTAS

Alicante Bouschet - Aragonez – Trincadeira – Touriga Nacional

### INTRODUÇÃO

«Os bons vinhos fazem-nos recordar aqueles momentos que jamais esqueceremos e, assim, viajamos até às nossas origens, ao Terroir alentejano para partilhar as castas que estavam guardadas no segredo dos Anjos. Este néctar é como um poema de uma grande canção: na dúvida entre os dois, “Venha o Diabo e Escolha”.»

### VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas, a fermentação ocorre em lagares em curtimenta e com pisa manual.

### ESTÁGIO

Estagia em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses, após engarrafamento estagia um mínimo de 3 meses em garrafa nas nossas caves.

### CONSUMO

Consumir de imediato ou durante os próximos 5 a 7 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C

### GASTRONOMIA

Acompanha bem ensopado de Borrego, migas e outros pratos alentejanos de carne de porco e queijos de cura ou meia cura.

### ANÁLISES

Grau alcoólico: 14,5% vol. Acidez total: 5,5 g/l pH: 3.69 Açúcares redutores: 0,9 g/l

### CÓDIGOS

EAN-13: 5601377003837

ITF-14: 15601377003834



### NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspeto cristalino, cor granada profunda, aromas de fruta preta madura e especiarias, intenso, com suaves taninos que lhe conferem um final de prova agradável e persistente.

### ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8 kg

Medidas da Caixa: 318 x 159 x 240 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 937 kg

Altura da Palete: 175 cm