

1808

Field Blend Alentejo (Grande Reserva)

RED 2017 · REGIONAL ALENTEJO

*Castas tradicionais do Alentejo***Notas de Prova****COR**

Vermelho profundo

AROMA

Ameixa, aromas vegetais, balsâmicos, madeira e cereais.

NA BOCA

Complexo — ameixa, aparas de lápis, balsâmico; estrutura firme e encorpado.

HARMONIZAÇÃO

Pata negra, queijo curado, estufado de caça, enchidos.

SERVIÇO

18º · Guarda: 20 anos (2022–2042)

**Notas do Enólogo****PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO**

2017

A VINHA

Vinha A com 9 anos (120 km da costa, 150 m) e vinha B com 28 anos (175 km, 700 m).

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Royat

CLIMA E SOLO

Solo granítico; clima continental com verões muito quentes e secos.

COLHEITA

100% colheita manual na 3ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Parcialmente desengaçadas e esmagadas; 3 dias de maceração a frio; 12 dias de fermentação sem controlo de temperatura; fermentação malolática em barricas novas.

ESTÁGIO

48 meses em barricas de carvalho francês

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO ₂ L/T
15,5%	6,5 g/L	1,15 g/L	0,3 g/L	3,68	42 mg/L
GARRAFA	Bordalesa Hermes Stelvin	ALTURA	312,3 mm	FIADAS/PALETE	11
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	86,3 mm	GARRAFAS/PALETE	363
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	3	CAIXAS/PALETE	121 cxs
EAN GARRAFA	5600816901802	PESO CAIXA	7,1 kg	PESO PALETE	900 kg
EAN CAIXA	15600816901809	DIM. CAIXA	323x223x150 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	998 g	CAIXAS/FIADA	11		