

ADEGA DE PIAS RESERVA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2015



CASTAS

Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon

CARACTERÍSTICAS // PROVA

Um tinto fino e delicado, com alguma complexidade, que prima pela suavidade num conjunto fresco bastante convidativo.

TECNOLOGIA

As uvas, cuidadosamente selecionadas, são desengaçadas e vinificadas com controlo de temperatura de fermentação a 28-30°C e sujeitas a curtimenta prolongada. A fermentação alcoólica ocorre, pela adição de leveduras selecionadas, seguindo-se um período de maceração durante o qual ocorre a fermentação maloláctica, para estabilização do vinho. O lote estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês. Para preservar o seu carácter, não foi sujeito a estabilização pelo frio, pelo que podem aparecer sedimentos naturais.

ENÓLOGA

Alexandra Mendes

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	14% Vol
Acidez total	5,1 g/l
Acidez volátil	0,62 g/l
pH	3,75

CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5 604563000511
Caixa 6 x 0,75l	15604563000518

LOGÍSTICA

EUROPALETE

1,20 x 0,80 m

Unid. / Camada	N.º Camadas	Unid. / Palete
11 cx./ 6 x 0,75l	8	88 /6x 0,75l

RECOMENDAÇÕES

Consumir de preferência entre os 16 e os 18°C.



MONTE DA CAPELA - Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.
Zona de Actividades Económicas, lotes 4 a 7,
7830-907 Pias-Serpa, Portugal
Tel.: +351 284 858 637 I Fax: +351 284 853 277
Email: geral@montedacapela.pt
www.montedacapela.com

REQUISITOS LEGAIS:

O produto cumpre os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, nomeadamente o Reg. n.º 852/2004, o Reg. n.º 178/2002, o Reg. n.º 1881/2006 e o Reg.n.º 1935/2004.