



Adega de
Azueira

O MAGNÂNIMO D. JOÃO V

RESERVA • tinto

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa • Reserva

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2019

TIPO: Tinto

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Alicante Bouschet e Castelão.

ENÓLOGO: José Neiva Correia

VINIFICAÇÃO

Maceração pós fermentativa prolongada de 30 dias com aplicação de leveduras seleccionadas e enzimas pectolíticas de extracção. Estágio em barrica de carvalho americano de tosta média pelo período de um ano.

NOTAS DE PROVA

De cor violeta e de perfil frutado, D. João V é um reserva que contém aromas peculiares de ameixas pretas, frutos silvestres e notas de especiarias. Devido ao seu estágio em barrica, é um vinho elegante que apresenta uma boa estrutura e intensidade. Revela também um final de boca persistente e uma acidez bastante equilibrada.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Ideal para acompanhar pratos condimentados, carnes vermelhas assadas ou grelhadas e queijos fortes. Recomendamos que se sirva à temperatura de 16°-18°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO 13,5% vol	ACIDEZ TOTAL 5,68 g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,62 g/L
SO₂ TOTAL 137 mg/L	PH 3,51	CAPACIDADE 750 mL

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Contém sulfitos.
- Proibida a venda a menores de 18 anos.
- Beber com moderação, não sendo aconselhável o consumo de bebidas alcoólicas por grávidas e crianças.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura entre os 16°-18°C • Humidade moderada • Exposição mínima à luz. O transporte deve ser feito com as garrafas na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

TIPO DE EMBALAGEM: Garrafa Borgonha Sedução

CAPACIDADE: 0,75 L

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
0,75 L



CAIXA
6x 0,75 L



PALETE 0,80 x1,20m
5Fx11 • 55 Caixas
6Fx11 • 66 Caixas



CONTENTOR 20"

