



Adega de
Azueira

VINGRAND

VINHO REGIONAL LISBOA • Reserva Especial • tinto

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa • Reserva Especial

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2019

TIPO: Tinto

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Castelão, Touriga Nacional, Aragonez

ESTÁGIO: 12 meses em barricas de carvalho francês

ENÓLOGOS: José Neiva Correia and Lisete Lucas

VINIFICAÇÃO:

Clássica, com maceração pós-fermentativa prolongada. Aplicação de leveduras selecionadas e enzimas pectolíticas de extração. Fermentação com controlo de temperatura.

NOTAS DE PROVA:

Apresenta um perfil aromático sedutor e intenso, onde predominam notas de frutos negros maduros, compota e especiarias.

Da sua passagem pela barrica de carvalho francês, o vinho herdou as notas balsâmicas e tostadas.

Muito complexo e elegante, com taninos finos e suaves perfeitamente integrados.

Devido às suas características organolépticas muito destacadas, possui um excelente potencial de guarda.

SUGESTÃO DE CONSUMO:

Ideal para acompanhar carnes de caça, pratos estufados, queijos curados e de sabor forte. Recomendamos servir a uma temperatura entre 16°C e 18°C

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO
14,5% vol

ACIDEZ TOTAL
5,56 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL
0,50 g/L

SO₂ TOTAL
144 mg/L

PH
3,52

CAPACIDADE
750 ml

INFORMAÇÃO ADICIONAL

- 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 Bordalesa S15

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
750 ml



CAIXA
3x 750 ml



PALETE 0,80 x1,20m



CONTENTOR 20"

