



REGUENGOS

RESERVA



REGUENGOS RESERVA

Reserva Branco

COLHEITA

2022

DENOMINAÇÃO

Alentejo DOC

CASTAS

Antão Vaz (60%) – Arinto (40%)

VINIFICAÇÃO

Vindima manual de talhões selecionados, prensagem suave, seguida de clarificação estática a 10°C durante 48h. Fermentação parcial em depósito inox a baixas temperaturas, 14°C para preservar todos os aromas, seguida de passagem para barrica de parte do lote onde termina a fermentação e permanece em estágio.

ESTÁGIO

Após “batonnage” nas mesmas barricas durante 5 meses, é efetuado o lote final e é engarrafado, cumprindo um mínimo de 2 meses de estágio em garrafa.

CONSUMO

Consumir no imediato ou nos próximos 2 a 3 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada.

GASTRONOMIA

Peixes assados no forno, alguns peixes grelhados, pratos de bacalhau, carnes brancas e alguns queijos e enchidos. Deverá ser servido à temperatura de 10°C-12°C.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 13% vol.

Acidez total: 5,5 g/l

PH: 3,24

Açúcares redutores: 0,9 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377000393

ITF-14: 15601377000390



NOTA DOS ENÓLOGOS: Rui Veladas E Tiago Garcia

Vinho de aspeto cristalino, cor citrina com tons esverdeados, aroma de fruta tropical, apontamentos citrinos envolto em agradáveis notas florais. Na boca possui bom volume, excelente frescura e um final persistente e agradável.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8 kg

Medidas da Caixa: 318 x 156 x 240 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 938 kg

Altura da Palete: 175 cm

CARMIM
REGUENGOS

Rua Professor Mota Pinto, Apartado 3
7200 - 412 Reguengos de Monsaraz / Portugal
Tel. (+351) 266 508 200 | Fax. (+351) 266 508 280
info@carmim.eu | www.carmim.eu | facebook.com/carmimreguengos