



# REGUENGOS

## RESERVA

### REGUENGOS RESERVA

Tinto

### COLHEITA

2021

### DENOMINAÇÃO

Alentejo DOC

### CASTAS

Alicante Bouschet (45%) - Aragonez (35%) – Trincadeira (20%)

### VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras selecionadas inicia-se a fermentação a temperatura controlada (28°C). Durante este período é feita a maceração ou curtimenta, durante 15 dias.

### ESTÁGIO

O vinho estagiou parcialmente em depósito sendo o restante estagiado em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

### CONSUMO

Consumir de imediato ou durante os próximos 5 a 7 anos.

### GASTRONOMIA

Acompanha bem ensopado de Borrego, migas e outros pratos alentejanos de carne de porco e queijos de cura ou meia cura.

### ANÁLISES

Grau alcoólico: 15% vol.

Acidez total: 5,4 g/l

pH: 3.62

Açúcares redutores: 0,8 g/l

### CÓDIGOS

EAN-13: 5061377333187

ITF-14: 15601377333184



### NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspeto cristalino, cor granada profunda, aromas de fruta preta madura e especiarias, com suaves taninos que lhe conferem um final de prova agradável e persistente.

### ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8 kg

Medidas da Caixa: 318 x 159 x 240 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 1000 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