



BOM JUIZ RESERVA

DOC ALENTEJO TINTO 2022

EAN-13 5601377120084 ITF-14 15601377120081



CASTAS

Syrah, Alicante Bouschet, Aragonês



VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. A fermentação ocorre em depósitos de inox com temperatura controlada (26-28°C). Durante este período, 2 a 3 semanas, é efetuada a maceração ou curtimenta.



ESTÁGIO

O vinho estagiou em barricas de carvalho francês durante 12 meses.



ENOLOGIA

Vinho de aspeto cristalino, cor rubi, aroma de frutos silvestres maduros envolto em notas de especiarias. Na boca apresenta-se vigoroso, fresco, com taninos robustos que lhe conferem um final de prova longo e persistente.



CONSUMO

Consumir de imediato ou durante os próximos 6 a 8 anos, a 16°C.



GASTRONOMIA

Acompanha com caça, carnes vermelhas, pratos de carnes de porco tradicionais do Alentejo, queijos e enchidos.



ANÁLISES

E/100 ml = 372 kJ/89 kcal

Grau Alcoólico: 14.5 %vol

Acidez Total: 5.7 g/l

pH: 3.58

Açúcares Redutores: 0.5 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 9.2 Kg

Medidas da Caixa: 242x164x324 cm

Caixas por Palete: 80

Fiadas por Palete: 8

Caixas por Fiada: 10

Peso da Palete: 761 Kg

Altura da Palete: 145 cm