



# REGUENGOS GARRAFEIRA DOS SÓCIOS 3L

DOC ALENTEJO  
TINTO 2019

EAN-13 5601377004087 ITF-14 15601377004084



## CASTAS

Alicante Bouschet (55%), Aragonez (30%) e Cabernet Sauvignon (15%)



## VINIFICAÇÃO

Após uma seleção das melhores parcelas dos nossos associados, as uvas são vindimadas manualmente e imediatamente desengaçadas e esmagadas. A fermentação ocorre em lagares e cubas de inox com controlo de temperatura, durante este período é feita a maceração ou curtimento, de modo a haver uma maior extração de cor e taninos. A curtimento dura cerca de 12 dias. Durante este período o vinho é submetido a provas regulares.



## ESTÁGIO

Concluída a Fermentação malolática, o vinho estagiou durante 18 meses em barricas novas de carvalho Francês. Após engarrafamento, repousou em garrafa na nossa cave um mínimo de 12 meses até se iniciar a comercialização.



## ENOLOGIA

Vinho de aspeto cristalino, cor granada carregada, aroma complexo com notas de especiarias e compota de fruta preta, encorpado, com suaves taninos. Tem um prolongado final de prova onde são confirmados os aromas do nariz. Distingue-se pela elegância e harmonia associadas à robustez própria de um grande vinho.



## CONSUMO

Este vinho poderá ser consumido nos primeiros anos, ou se preferir, poderá deixá-lo estagiar 8 a 15 anos.



## GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de caça, carnes vermelhas e pratos típicos da região como o assado de borrego, queijos de cura e enchidos de porco preto.



## ANÁLISES

E/100 ml = 393.33 kJ/93.65 kcal

**Grau Alcoólico:** 15.5 %vol

**Acidez Total:** 5.4 g/l

**pH:** 3.59

**Açúcares Redutores:** 2.1 g/l

## ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 3 L  
Garrafas por Caixa: 1  
Peso da Caixa: 6 Kg  
Medidas da Caixa: 475x150x142 cm  
Caixas por Palete: 84  
Fiadas por Palete: 7  
Caixas por Fiada: 12  
Peso da Palete: 529 Kg  
Altura da Palete: 114 cm