



# VENHA O DIABO E ESCOLHA RESERVA

DOC ALENTEJO  
TINTO 2022

EAN-13 5601377003837 ITF-14 15601377003834



## CASTAS

Alicante Bouschet, Aragonê, Touriga Nacional, Trincadeira



## 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 é feita a maceração ou curtimenta, durante 15 dias.



## ESTÁGIO

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



## ENOLOGIA

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



## CONSUMO

Consumir de imediato ou durante os próximos 3 a 5 anos.



## GASTRONOMIA

Acompanha bem ensopado de Borrego, migas e outros pratos alentejanos de carne de Porco, carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura e enchidos.



## ANÁLISES

E/100 ml = 354 kJ/84 kcal

**Grau Alcoólico:** 15 %vol

**Acidez Total:** 5.3 g/l

**pH:** 3.69

**Açúcares Redutores:** 1.3 g/l

## ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8.2 Kg

Medidas da Caixa: 240x160x316 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 1050 Kg

Altura da Palete: 175 cm