



REGUENGOS RESERVA

DOC ALENTEJO

TINTO 2022

EAN-13 5601377002595 ITF-14 15601377002592



CASTAS

Alicante Bouschet (45%), Aragonês (35%) e Trincadeira (20%)



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 parcialmente em depósito e barricas 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: 1.5 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 14.8 Kg

Medidas da Caixa: 323x215x367 mm

Caixas por Palete: 48

Fiadas por Palete: 4

Caixas por Fiada: 12

Peso da Palete: 736 Kg

Altura da Palete: 165 cm