



REGUENGOS

RESERVA



REGUENGOS RESERVA

Reserva Branco

COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO

Alentejo DOC

CASTAS

Antão Vaz (60%) – Arinto (40%)

VINIFICAÇÃO

Vindima manual de talhões selecionados, prensagem suave, seguida de clarificação estática a 10°C durante 48h. Fermentação parcial em depósito de inox a 14°C, seguida de passagem para barrica de parte do lote final.

ESTÁGIO

Após *batonnage*, durante 5 meses, é efetuado o lote final e é engarrafado, cumprindo um mínimo de 2 meses de estágio em garrafa.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade (75% de humidade relativa). Estas condições deverão manter-se constantes durante todo o ano. Este vinho poderá ser consumido de imediato à temperatura de 12°C ou, se preferir, poderá deixá-lo estagiar 2 a 3 anos.

GASTRONOMIA

Peixes assados no forno, pratos de bacalhau, carnes brancas e alguns queijos e enchidos.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 14% vol.

Acidez total: 5,9 g/l

PH: 3,29

Açúcares redutores: 0,7 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377000393

ITF-14: 15601377000390



NOTA DOS ENÓLOGOS: Rui Veladas E Tiago Garcia

Vinho de aspecto cristalino, cor amarela palha com tons esverdeados, aroma de fruta tropical com algumas notas florais, citrinas e baunilha. Na boca possui bom volume, excelente frescura e um final persistente.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5 kg

Medidas da Caixa: 318 x 146 x 218 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 938 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