


DONA MARIA
AMANTIS
 RESERVA 2008

País: Portugal
Região: Alentejo (Estremoz)
Solo: Argilo-Calcário
Tipo: Tinto
Castas: Syrah (30%), Petit Verdot (30%), Cabernet Sauvignon (30%) e Touriga Nacional (10%).
Envelhecimento: Estagiou durante 1 ano em barricas de Carvalho Francês (70%) e Carvalho Americano (30%).
Teor Alcoólico: 14,5%
Acidez Total: 5,6 g/l
Acidez Volátil: 0,59 g/l
pH: 3,57
Açúcares Totais: 3,1 g/l
Cor: Rubí escuro com muito brilho.
Aroma: Muito complexo, misto de vários frutos silvestres maduros.
Paladar: Rico e com sabor a menta, especiarias e frutos vermelhos. Muito elegante, com taninos suaves e com final persistente. Uma acidez que transmite frescura.
 Abrir de preferência 2 horas antes de consumir e servir a uma temperatura entre 18-19°C.
Garrafas: Bordalesa 750 ml
Caixas: Cartão com 6 garrafas



Júlio Bastos - Dona Maria Vinhos - Quinta do Carmo - 7100-055 Estremoz - Portugal
 Tel. (351)268339150 - Fax (351)268339155 - www.donamaria.pt - donamaria@donamaria.pt


DONA MARIA
AMANTIS
 RESERVA 2008

Country: Portugal
Region: Alentejo (Estremoz)
Soil: Clay / limestone
Type: Red
Grape Varieties: Syrah (30%), Petit Verdot (30%), Cabernet Sauvignon (30%) and Touriga Nacional (10%).
Ageing: One year in 70% French oak barrels and 30% in American oak barrels.
Alcohol Content: 14,5%
Total Acidity: 5,6 g/l
Volatile Acidity: 0,59 g/l
pH: 3,57
Total Sugar: 3,1 g/l
Colour: Beautiful dark ruby colour.
Aroma: Very complexed mix of riped raspberries and blackberries.
Taste: Rich and spicy with red berries flavour, very elegant with silky tannins and very long finish.
 Open 2 hours before and serve at a temperature between 18-19°C.
Bottle: Bordeaux 750 ml
Box: 6 bottles / carton



Júlio Bastos - Dona Maria Vinhos - Quinta do Carmo - 7100-055 Estremoz - Portugal
 Tel. (351)268339150 - Fax (351)268339155 - www.donamaria.pt - donamaria@donamaria.pt

Safra 2009. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.