



  
ADEGA MAYOR  
ALENTEJO - PORTUGAL

FICHA TÉCNICA

## GRANDE RESERVA

2011

VINHO TINTO | RED WINE

[www.adegamayor.com](http://www.adegamayor.com) | [geral@adegamayor.pt](mailto:geral@adegamayor.pt) | Tel +351 268 699 440 | Fax +351 268 699 441

*Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.*

# GRANDE RESERVA PAI CHÃO 2011

VINHO TINTO | RED WINE

Vinho Regional Alentejano | Regional Wine from Alentejo

**ADEGA MAIOR**  
ALENTEJO - PORTUGAL

<b>País</b>   Country	Portugal
<b>Região</b>   Region	Alentejo
<b>Clima</b>   Climate	Mediterrânico Mediterranean
<b>Solo (origem)</b>   Soil (origin)	Franco-argiloso de origem granítica Clay-loam
<b>Tipo</b>   Type	Tinto Red
<b>Castas</b>   Grape varieties	80% Alicante Bouschet e 20% Touriga Nacional
<b>Classificação</b>   Classification	Vinho Regional Alentejano   Regional Wine from Alentejo
<b>Ano de colheita</b>   Harvesting year	2011
<b>Vindima</b>   Harvest period	Entre Agosto e Setembro Between August and September
<b>Produção</b>   Production	3.800 garrafas 75 CL 3.800 bottles 750 ML
<b>Enólogo</b>   Oenologist	Rui Reguinga e Carlos Rodrigues
<b>Vinificação</b>   Vinification	A vindima foi manual, seguida de uma seleção de cachos na adega. A uva desengaçada fermentou em balseiros de carvalho francês de 5000 litros com temperatura controlada. O lote estagiou 24 meses em barricas novas de carvalho francês e posteriormente em garrafa. <i>The harvest was manual, followed by a selection of bunches and grapes at the winery. The grape was de-stemmed in French oak vats of 5000 litres with a controlled temperature. The batch aged 24 months in new French oak barrels and then in the bottle.</i>
<b>Teor alcoólico</b>   Alcoholic strength	15,0 % vol.
<b>Acidez total</b>   Total acidity	5,9 g/l
<b>pH</b>	3,59
<b>Açúcar redutor</b>   Residual sugar	1,4 g/l
<b>Ingredientes</b>   Ingredients	Contém sulfitos Contains sulphites
<b>Notas de prova</b>   Tasting notes	Cor granada. Boa complexidade aromática, notas de especiarias e de frutos negros (amora, mirtilo). Paladar encorpado, bem estruturado, taninos maduros; final elegante e de boa persistência. <i>Garnet colour. Good aromatic complexity, hints of spices and black fruit (blackberry, blueberry). Full-bodied on the palate, well-structured, ripe tannins. Elegant and good persistent finish.</i>
<b>Consumo</b>   Consumption	2015 - 2025
<b>Gastronomia</b>   Serving suggestions	Bom complemento para uma gastronomia intensa e bem condimentada, tal como carnes vermelhas, assados no forno ou pratos de caça. <i>This is a good complement to intense and spicy food, such as red meat, roasted dishes or game dishes.</i>
<b>Depósito</b>   Deposit	Vinho não filtrado, sujeito a depósito. Wine unfiltered, subject to deposit.
<b>Garrafa</b>   Bottle	75 CL 750 ML
<b>Embalagem</b>   Packaging	Caixa de cartão com 6 garrafas 75 CL Cardboard boxes with 6 bottles of 750 ML



Código   Code	
75 CL	700752
Unidade/paleta   Bottles per pallet	
75 CL	480
Caixas/paleta   Boxes per pallet	
75 CL	80
EAN	
75 CL	5607623002722
ITF	
75 CL	25607623002726

Aprovado por: Direção de Qualidade

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11/2015.