

ADHOC WINE

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL SPECIFICATIONS



ADHOC
WINE

South Brazil

WWW.ADHOC SOUTH BRAZIL.COM

f /ADHOCWINESOUTHBRAZIL

CLAUDIO.VEIGA@ADHOC SOUTH BRAZIL.COM

JOAO.CEZIMBRA@ADHOC SOUTH BRAZIL.COM

FONE: 41 3079 7179

CEL: 9153-6524

CEL: 9904-0179

PAÍS | PORTUGAL
PRODUTO | CORCOVADO RESERVA
REGIÃO | ALENTEJO – ARRAIOLOS
SOLO | PARDO - MEDITERRÂNICICO

TÍTULO | REGIONAL ALENTEJANO
TIPO | TINTO RESERVA
ANO | 2012
ENGARRAFADO | MARÇO 2014

CASTA | CABERNET SAUVIGNON
SYRAH
ARAGONEZ
ALICANTE BOUSCHET

QUALIDADE | CERTIFICADA
PRODUÇÃO | 10.000 GARRAFAS
VINIFICAÇÃO | MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA A BAIXA TEMPERATURA. FERMENTAÇÃO TRADICIONAL DE CURTIMENTA EM LAGARES, COM TEMPERATURA CONTROLADA A 28 °C. 12 MESES DE ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO

COR | RUBI INTENSO
AROMA | COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS, COM NOTAS DE MADEIRA E MENTA.
PALADAR | ESTRUTURADO, COM BOM VOLUME DE BOCA E FINAL PERSISTENTE

TEOR ALCOÓLICO | 14,0% VOL
ACIDEZ TOTAL | 5,5 G/L EM ÁC. TARTÁRICO
PH | 3,65

SERVIÇO | TEMPERATURA DE 16°C A 18°C, A ACOMPANHAR CARNES ASSADAS OU DEFUMADAS, BACALHAU À PORTUGUESA E QUEIJOS FORTES.
CONSERVAÇÃO | GARRAFAS DEITADAS EM LOCAL AREJADO E ESCURO, ENTRE 12°C E 13°C E 60% DE HUMIDADE RELATIVA
LONGEVIDADE | 7 ANOS

GARRAFA | BORDEAUX PRESTIGE ANTIQUE 750ML
PESO BRUTO | 7,2 KG/CAIXA
CAIXA | CARTÃO COM 6 GARRAFAS
UNID. / CAIXA | 6 GARRAFAS EM PÉ
#CAIXAS / PALETE | 100 CAIXAS
TIPO PALETE | EURO-PALETE
DIMENSÃO CAIXA | 22,0X15,0X33,5MM
DIMENSÃO PALETE | 1200X800X1500MM

COUNTRY | PORTUGAL
PRODUCT | CORCOVADO RESERVA
REGION | ALENTEJO – ARRAIOLOS
SOIL | BROWN - MEDITERRANEAN

CATEGORY | REGIONAL ALENTEJANO
TYPE | RED SELECTED HARVEST
YEAR | 2012
BOTTLED | MARCH 2014

GRAPE VARIETY | CABERNET SAUVIGNON
SYRAH
ARAGONEZ
ALICANTE BOUSCHET

QUALITY | CERTIFIED
PRODUCTION | 10,000 BOTTLES
VINIFICATION | PRE-FERMENTATION MACERATION AT LOW TEMPERATURES. TRADITIONAL "TANNING" FERMENTATION IN WINEPRESSES AT THE FERMENTATION TEMPERATURE. 12 MONTHS OF AGEING IN FRENCH AND AMERICAN OAK

COLOUR | DEEP RUBY
NOSE | COMPLEX RED FRUITS AROMAS, WITH WOODY NOTES AND MINT.
PALATE | STRUCTURED, ROUND WITH FINALLY BALANCED FINISH

ALCOHOL | 14,0% VOL
TOTAL ACIDITY | 5,5 G/L IN TARTARIC AC.
PH | 3,65

CONSUME | BETWEEN 60.8°F-64.4°F , ACCOMPANY WITH ROAST OR SMOKED MEAT, PORTUGUESES WAY CODFISH AND STRONGLY FLAVOURED CHEESE.
CONSERVATION | BOTTLES LYING DOWN IN A FRESH AND DARK PLACE, BETWEEN 53.6°F-55.4°F AND 60% RELATIVE HUMIDITY
AGING | 7 YEARS

BOTTLE | BORDEAUX PRESTIGE ANTIQUE 750ML
GROSS WEIGHT | 7,2 KG PER CASE
CASE | CARDBOARD WITH 6 BOTTLES
UNITS / CASE | 6 UNITS STANDING
#CASES/ PALLETE | 100 CASES
PALLETE TYPE | EURO-PALLETE
CASE DIMMENSION | 22,0X15,0X33,5MM
PALLETE DIMENSION | 1200X800X1500MM

Reserved content. Copyright2016 – ABRAITO WINE PORTUGAL

Safra 2012. Jantar Montecristo em 29/06/2016.