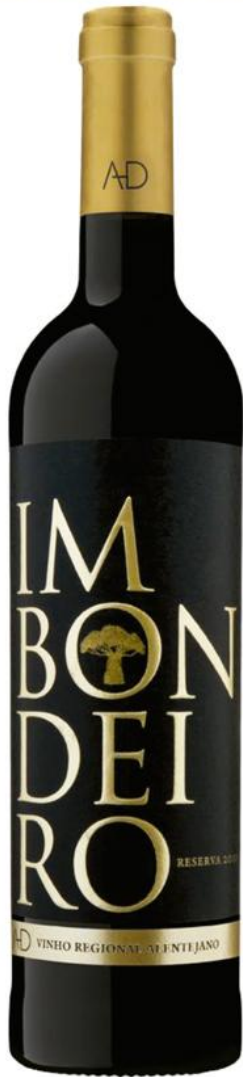


# ADHOC WINE

## FICHA TÉCNICA

## TECHNICAL SPECIFICATIONS



ADHOC  
WINE

South Brazil

WWW.ADHOCWINEBRAZIL.COM

f /ADHOCWINEBRAZIL

CLAUDIO.VEIGA@ADHOCWINEBRAZIL.COM

JOAO.CEZIMBRA@ADHOCWINEBRAZIL.COM

FONE: 41 3079 7179

CEL: 9153-6524

CEL: 9904-0179

**PAÍS** | PORTUGAL  
**PRODUTO** | IMBONDEIRO RESERVA  
**REGIÃO** | ALENTEJO – ARRAIOLOS  
**SOLO** | PARDO - MEDITERRÂNIC

**TÍTULO** | REGIONAL ALENTEJANO  
**TIPO** | TINTO RESERVA  
**ANO** | 2012  
**ENGARRAFADO** | MARÇO 2013

**CASTA** | SYRAH  
ARAGONEZ

**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. SEIS MESES DE ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E AMERICANO

**COR** | GRANADA INTENSO  
**AROMA** | FRUTOS VERMELHOS MADUROS, COM NOTAS DE BAUNILHA E ESPECIARIAS COMPLEXAS  
**PALADAR** | ESTRUTURADO, COM BOM VOLUME DE BOCA E FINAL PERSISTENTE

**TEOR ALCOÓLICO** | 14,0% VOL  
**ACIDEZ TOTAL** | 4,9 G/L EM ÁC. TARTÁRICO  
**PH** | 3,57

**SERVIÇO** | TEMPERATURA DE 16°C A 18°C, A ACOMPANHAR PRATOS CONDIMENTADOS, CARNES GRELHADAS OU ASSADAS. *CARRÉ* DE BORREGO E BACALHAU À PORTUGUESA  
**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** | IMBONDEIRO RESERVA  
**REGION** | ALENTEJO – ARRAIOLOS  
**SOIL** | BROWN - MEDITERRANEAN

**CATEGORY** | REGIONAL ALENTEJANO  
**TYPE** | RED SELECTED HARVEST  
**YEAR** | 2012  
**BOTTLED** | MARCH 2013

**GRAPE VARIETY** | SYRAH  
ARAGONEZ

**QUALITY** | CERTIFIED  
**PRODUCTION** | 10.000 BOTTLES  
**VINIFICATION** | PRE-FERMENTATION MACERATION AT LOW TEMPERATURES. TRADITIONAL "TANNING" FERMENTATION IN WINEPRESSES AT THE FERMENTATION TEMPERATURE. 6 MONTHS OF AGEING IN FRENCH AND AMERICAN OAK

**COLOUR** | DEEP GRENADE  
**NOSE** | BOLD RIPE RED FRUITS AROMAS, WITH VANILLA AND COMPLEX SPICES NOTES  
**PALATE** | STRUCTURED, ROUND WITH FINALLY BALANCED FINISH

**ALCOHOL** | 14,0% VOL  
**TOTAL ACIDITY** | 4,9 G/L IN TARTARIC AC.  
**PH** | 3,57

**CONSUME** | BETWEEN 60.8°F-64.4°F , ACCOMPANY WITH SPICED DISHES, GRILLED AND ROAST. LAMB *CARRÉ* AND PORTUGUESE WAY CODFISH  
**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.