



Régia Colheita

ALENTEJO DOC



RÉGIA COLHEITA

Reserva Branco

COLHEITA

2015

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo

CASTAS

Antão Vaz (85%) - Arinto (15%)

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e esmagadas. O sumo é arrefecido a uma temperatura de 10°C (50°F) durante oito horas. Após a prensagem, o vinho é clarificado por decantação. A temperatura é depois regulada a 14°C e o sumo das uvas é transferido para barricas de carvalho para a fermentação.

ESTÁGIO

Após a fermentação, o vinho passa por um processo de *batonnage*, durante algumas semanas, e depois estagia até ao final do inverno. O vinho é removido das barricas para ser engarrafado no início da primavera.

CONSUMO

Este vinho poderá ser consumido de imediato à temperatura de 12°C ou, se preferir, poderá deixá-lo estagiar 2 a 3 anos.

GASTRONOMIA

Acompanha bem peixes assados, caldeiradas ou pratos de bacalhau.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 13,3% vol.

Acidez total: 6,2 g/l | Acidez volátil: 0,3 g/l

pH: 3.25

Açúcares redutores: menos de 3g/l

SO2 total: 75 mg/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377315084

ITF-14: 15601377315081



NOTA DO ENÓLOGO: RUI VELADAS



Este vinho apresenta uma cor palha definida, com aroma intenso a frutos tropicais, baunilha e mel, que lhe confere grande complexidade. Encorpado e equilibrado, com um final de boca harmonioso e prolongado.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 9 kg

Medidas da Caixa (A x L x C): 320 x 170 x 250 mm

Caixas por Palete: 80

Fiadas por Palete: 8

Caixas por Fiada: 10

Peso da Paleta: 720 kg

Altura da Paleta: 145 cm



MONSARAZ
VINHOS S.A.

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



Safra 2014. Jantar no Coco Bambu em 14/11/2016, Confraria La Ribotta.