

REGUENGOS



REGUENGOS

Tinto

COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO

Alentejo DOC

CASTAS

Trincadeira (40%) - Aragonez (40%) - Castelão (20%)

VINIFICAÇÃO

As uvas DOC provenientes da vindima manual dos nossos associados são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Com a adição de leveduras selecionadas inicia-se a fermentação a temperatura controlada (28°C). Durante este período é feita a maceração, pelo processo de remontagem temporizada, a qual dura todo o período de fermentação, cerca de 8 dias.

ESTÁGIO

O vinho estagia por curto tempo em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de um ano.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade (75%). Consumir jovem ou deixar estagiar 2 a 3 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

Acompanha com vários pratos de carnes vermelhas, enchidos e queijos de cura ou meia cura.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 14,5% vol.

Acidez total: 5,4 g/l

pH: 3,69

Açúcares redutores: 0,5 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377335082

ITF-14: 15601377335089



NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspecto cristalino, cor granada, aroma a fruta preta e vermelha e cacau, macio e encorpado, com suaves taninos e um fim de prova persistente.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5kg

Medidas da Caixa:

318x146x218mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 938kg

Altura da Palete: 175cm

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 2019. Jantar em 07/12/2021.