

REGUENGOS



REGUENGOS RESERVA DOS SÓCIOS

Tinto

COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO

DOC Alentejo - Reserva

CASTAS

Alicante Bouschet (50%) - Aragonez (30%) - Trincadeira (20%)

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima 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 o período de 15 dias é feita a maceração ou curtimenta.

ESTÁGIO

O vinho estagia em barricas de carvalho francês e americano durante 12 meses.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade (75% de humidade relativa). Estas condições deverão manter-se constantes durante todo o ano. Este vinho poderá ser consumido de imediato ou, se preferir, poderá deixá-lo estagiar de 6 a 8 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

Acompanha bem ensopado de borrego, migas e outros pratos alentejanos de carne de porco, caça, carnes vermelhas e queijos de cura ou meia cura.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 15,0% vol.

Acidez total: 5,9 g/l

Açúcares redutores: 1 g/l

pH: 3.69

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377001772

ITF-14: 15601377001748



NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho denso, profundo, com notas de fruta preta e especiarias (café e baunilha). Termina longo, evoluindo ao longo da prova.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5 kg

Medidas da Caixa: 318 x 160 x 244 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 937kg

Altura da Palete: 175 cm

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

Rg. 99

Safra 2020. Brindô Wine Fest, 03/12/2022.