



REGUENGOS

RESERVA

REGUENGOS RESERVA

Tinto

COLHEITA

2018

DENOMINAÇÃO

Alentejo DOC

CASTAS

Alicante Bouschet (45%) - Aragonez (35%) – Trincadeira (20%)

VINIFICAÇÃO

As uvas 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 ou curtimenta, durante 15 dias. O vinho estagiou parcialmente em depósitos durante 1 a 2 anos sendo o restante estagiado em barricas de carvalho português e francês durante 12 meses.

ESTÁGIO

As garrafas devem repousar deitadas, com o vinho em contacto com a rolha, em local fresco (cerca de 12°C) com alguma humidade (75% de humidade relativa). Estas condições deveram manter-se constantes durante todo o ano.

CONSUMO

Este vinho poderá ser consumido de imediato, ou se preferir, poderá deixá-lo estagiar 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 e queijos de cura ou meia cura.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 14,5% vol.

Acidez total: 5,6 g/l

pH: 3.56

Açúcares redutores: 1,1 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5061377333187

ITF-14: 15601377333184



NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspeto cristalino, cor granada profunda, aromas de fruta preta madura e especiarias, com suaves taninos que lhe conferem um final de prova agradável e persistente.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8 kg

Medidas da Caixa: 318 x 159 x 240 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 1000 kg

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