

Vale da Judia Reserva Tinto

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições edafo-climáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excecional qualidade.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: 25% Touriga Nacional, 25% Syrah, 25% Alicante Bouschet e 25% Cabernet Sauvignon.

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Cor: Granada

Aroma: Frutos vermelhos e pretos bem maduros, e compota.

Paladar: cheio de taninos macios

Final de Prova: final longo.

Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas lagar inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.

Envelhecimento: estagiou em madeira para ganhar complexidade.

Longevidade Prevista: Evolução positiva nos primeiros 10 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 14% vol.

Acidez Total: 5,5 g de ácido tartárico

pH: 3,65

Pratos com os quais deve ser servido: Carnes Vermelhas e queijos fortes.

Modo de servir: Deve ser servido a 16-18°C.

Conservação: Local fresco, escuro com a garrafa deitada.



Detalhes de Embalamento:

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN Caixa	SCC	Quantidade de caixas/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016003994	6 x 750 ml	4,5 Kg	8,0 Kg	15603016003991		70	555 Kg