



## FICHA TÉCNICA

# QUINTA DA INVEJOSA RESERVA 2018

VINHO TINTO - D.O.C. PALMELA



**CASTAS** Castelão, em vinhas velhas (100%)

**VINDIMA & VINIFICAÇÃO** Vindima em final de Setembro  
Uvas vindimadas manualmente provenientes de vinhas velhas da Quinta da Invejosa. Fermentação em lagares de inox à temperatura de 26°C com maceração pelicular prolongada.

**ENÓLOGO** Jaime Quendera

**ANÁLISE** Teor Alcoólico: 14%  
Acidez Total: 5,41 g/l  
PH: 3,74

**NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES** Após estágio 12 meses em barricas de carvalho francês de 6 meses em garrafa, apresenta-se de cor granada intensa com ligeira tonalidade envelhecida. Aroma intenso a um conjunto de frutos vermelhos, com notas de especiarias e tosta próprias do estágio em madeira. Paladar: frutado, com estrutura e rico em taninos arredondados. Final de prova longo, persistente e bem estruturado.  
Deverá consumir este vinho entre os 16° - 18°C, a acompanhar todos os pratos de carne, caça e queijos maturados.  
Período máximo de guarda: aconselha-se 8 anos em local fresco com garrafa deitada.



## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528021118  
ITF: 15607528021115

325 x 235 x 160 (mm)

80 caixas | 1200 x 800 x 1500 (mm) | 690 kg