



FICHA TÉCNICA

QUINTA DA INVEJOSA GRANDE RESERVA 2019

VINHO TINTO - D.O. C. PALMELA



CASTAS Castelão, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Vindima em final de Setembro. Uvas vindimadas manualmente provenientes da Quinta da Invejosa. Fermentação em lagares de inox à temperatura de 26°C com maceração pelicular prolongada. Envelhecido 18 meses em barricas e 24 meses em garrafas.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,40 g/l
PH: 3,71

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Vinho produzido através das uvas, Castelão, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Cor Rubi intensa, notas de fruta preta combinadas com nuances tostadas de madeira. Boca intensa com tanino polido e elegante. 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