



CAVES RENDEIRO

vinhos

MARCA	CAVES RENDEIRO
DENOMINAÇÃO	VINHO REGIONAL LISBOA RESERVA ESPECIAL
TIPO	TINTO
ANO	2015
CASTAS	TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, MERLOT E CALADOC
REGIÃO	ALENQUER PORTUGAL
SOLOS	ARGILO-CALCÁRIOS
CLIMA	ATLÂNTICO

VINIFICAÇÃO

Em sistema de curtimenta com desengate total e à temperatura de 28 °C.

NOTAS DE PROVA

Aroma intenso a frutos silvestres maduros, com notas de madeira, resultado do estágio a que foi submetido durante 4 meses.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Deverá ser consumido a uma temperatura de 15 °C e em copo de vidro apropriado, devendo a garrafa ser aberta alguns minutos antes do seu consumo afim de exaltar as suas características organolépticas. Este vinho é o acompanhante ideal de pratos de carne estufada ou ensopado de borrego.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO	14,5% vol. (± 0,3% vol.)
MASSA VOLÚMICA	0,985 (± 0,003 a 20°C)
EXTRACTO SECO	30 a 37 g/L
ACIDEZ TOTAL	4.5 a 6 g/L (Ácido Tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL	0,40 a 0,65 g/L (Ácido Acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	≤ 150 mg/L
PH	3,5 a 3,7
AÇUCARES TOTAIS	≤ 5 g/L

ACONDICIONAMENTO

CAIXA DE 6 GARRAFAS DE 0,75L	
DIMENSÕES DA CAIXA	24,5x17x31,5cm

CÓDIGO DE BARRAS

5608596105397

Freixial do Meio | Alenquer | Portugal
Tel./Fax: +351 263 760 694 | Telm.: +351 919 373 270
info@cavesrendeiro.com
www.cavesrendeiro.com

