

REGUENGOS

REGUENGOS

Tinto

COLHEITA

2018

DENOMINAÇÃO

Alentejo DOC

CASTAS

Trincadeira (40%) - Aragonez (40%) - Castelão (20%)

VINIFICAÇÃO

As uvas DOC 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, pelo processo de remontagem temporizada, a qual dura todo o período de fermentação, cerca de 8 dias.

ESTÁGIO

O vinho estagia por curto tempo em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de um ano.

CONSUMO

As garrafas devem repousar deitadas em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade (75%). Consumir jovem ou deixar estagiar 2 a 3 anos. Deverá ser consumido à temperatura de 16°C.

GASTRONOMIA

Acompanha com vários pratos de carnes vermelhas, enchidos e queijos de cura ou meia cura.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 14,4% vol.

Acidez total: 6,1 g/l

pH: 3,69

Açúcares redutores: 1,7 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377017025

cx.12 ITF-14: 25601377000960
0,375L

EAN-13: 5601377335082

cx.6 ITF-14: 15601377335089
cx.12 ITF-14: 25601377335086
0,75L



NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspecto cristalino, cor granada, aroma a fruta preta e vermelha e cacau, macio e encorpado, com suaves taninos e um fim de prova persistente.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,375L

Garrafas por Caixa: 12

Peso da Caixa: 8,4kg

Medidas da Caixa:

236 x 188 x 254 mm

Caixas por Palete: 108

Fiadas por Palete: 6

Caixas por Fiada: 18

Peso da Palete: 907kg

Altura da Palete: 160 cm

Garrafa: 0,75L

Garrafas por Caixa: 12 / 6

Peso da Caixa: 15 kg / 7,5kg

Medidas da Caixa: 318

x218x291mm/

318x146x218mm

Caixas por Palete: 60/ 125

Fiadas por Palete: 5/ 5

Caixas por Fiada: 12/ 25

Peso da Palete: 900kg/ 938kg

Altura da Palete: 175cm