



D I V A I

Reserva Tinto 2022



CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento suave das uvas.

Maceração pré-fermentativa a frio (12°C).

Fermentação com controle de temperatura (25° e 28°C) em lagares. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês com a capacidade de 300 litros

NOTAS DE PROVA

Rubi intenso, notas de amoras pretas, noz-moscada e uma nuance de pimenta preta. É complexo, predominam notas de fruta preta madura e especiarias tem um final persistente.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo Calcários e Xistosos

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão unilateral e bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

ENGARRAFAMENTO

Novembro de 2024

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 14% vol. pH - 3,63. Acidez Total - 5,5g/l

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de carne, enchidos e queijos e toda a cozinha mediterrânica.

TEMPERATURA ACONSELHADA

16 - 18°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa

1Cx x 6 Garrafas 750ml

312 x 240 x 162 mm

9 Kg (peso bruto)

Europaleta

Nrº de Caixas: 99

9 Fiadas de 11 Caixas

891 Kg (peso bruto)

EAN: 5 600 668 505 111

ITF14: 15 600 260 461 614