



FUNDAÇÃO ABREU CALLADO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

GRANDE RESERVA

VINHO TINTO



COLHEITA
2018

PRODUÇÃO
6500 garrafas

CASTAS

Touriga Nacional + Alicante Bouschet + Baga + Alfrocheiro

TIPO DE SOLO

Franco argiloso

VITIVINICULTURA

Idade média das vinhas 12 anos. Condução baixa com poda em talão.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual, desengate e esmagamento, breve maceração pré-fermentativa, co-inoculação, fermentação alcoólica com muito pouco trabalho mecânico sobre as películas, a 24°C, até esgotamento dos açúcares. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho profundo, excelente intensidade aromática, complexidade, "finesse" e elegância. Na boca mostra-se muito estruturado, fresco e equilibrado, com um final muito longo e persistente.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14,5%

Acidez total: 5,4 g/L

PH: 3,48

Açúcares totais: 0,9

ENÓLOGO

João Silva e Sousa

Garrafa	Bordalesa - 750 ml / 1,350kg
Caixa	6 garrafas deitadas - 24x31,9x17,5cm / 8,285kg
Paleta	96 caixas / 80 x 120 x 155cm/ 835,200kg
EAN Garrafa	05608243005193
EAN Caixa	15608243005176