



FUNDAÇÃO ABREU CALLADO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO
RESERVA
VINHO TINTO



COLHEITA
2018

PRODUÇÃO
15000 garrafas

CASTAS
Baga + Alfrocheiro + Touriga Nacional + Alicante Bouschet

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 rubi, excelente intensidade aromática, complexidade e elegância. Na boca mostra-se estruturado, fresco e equilibrado, com um final longo e muito persistente.

ANÁLISE
Teor Alcoólico: 14%
Acidez total: 5,5 g/L
PH: 3,51
Açúcares totais: 0,7

ENÓLOGO
João Silva e Sousa

Garrafa	Bordalesa - 750 ml / 1,330kg
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