



Morgado do Reguengo Regional Alentejano Tinto 2013

Tipo de vinho: Tinto
Denominação: Vinho Regional Alentejano
Designativo de qualidade: Regional
Ano de colheita: 2013
Castas: Tradicionais da região, Aragonês, Alfrocheiro, Castelão
Região: Portalegre - Alentejo
Enólogo: António Saramago
T.A.V.A.: 13 %
Acidez total (ac. tartárico): 4,7 g/dm³
pH: 3,73
Açúcares redutores: 0,2 g/dm³
Vinificação / Estágio: Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, em lagares, com temperaturas a cerca de 30 ° C. Estágio mínimo de 3 meses em garrafa
Modo de conservação: Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12 ° C e 13 ° C, com humidade relativa perto dos 60 %
Modo de servir (temperatura): 18 ° C
Sug. de acompanhamento: Pratos de carne e queijos
Longevidade: 5 anos

Prova Organoléptica

Cor: Rubi
Aroma: Frutos vermelhos
Boca: Frutado, taninos suaves
Final de prova: Boa acidez com final persistente

Garrafa

Tipo: Bordalesa Prestige
Capacidade: 750 ml
Dimensão (mm): Ø73,5 / 325 (diâmetro / altura)
Peso: 1,320 kg
Código de barras: 5609595900181

Caixa Contentora

N.º de garrafas: 6
Orientação: Horizontal
Dimensão (mm): 160x330x235 (alt. x comp. x larg.)
Peso: ~8,360 kg
Código de barras: 15609595900171

Paletização

Dimensão da paleta (mm): 800x1200 (euro paleta)
Caixas por camada: 12
N.º de camadas: 8
N.º de caixas por paleta: 96
Altura total (paleta incl.): ~1,470 mm
Peso total (paleta incl.): ~802,560 kg

