



Morgado do Reguengo Reserva Tinto 2007

Tipo de vinho: Tinto

Denominação: Vinho Regional Alentejano

Designativo de qualidade: Reserva

Ano de colheita: 2007

Castas: Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Castelão

Região: Portalegre - Alentejo

Enólogo: António Saramago

T.A.V.A.: 13,5 %

Acidez total (ac. tartárico): 5,5 g/dm³

pH: 3,5

Açúcares redutores: 2,7 g/dm³

Vinificação / Estágio: Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, em lagares, com temperaturas a cerca de 30 ° C. Estágio ligeiro em barricas de carvalho francês e americano

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: 6 anos

Prova Organoléptica

Cor: Rubi

Aroma: Frutos silvestres bem maduros, compota

Boca: Taninos suaves

Final de prova: Final persistente

Garrafa

Tipo: Bordalesa Prestige

Capacidade: 750 ml

Dimensão (mm): Ø73,5 / 325 (diâmetro / altura)

Peso: 1,320 kg

Código de barras: 5609595900273

Caixa Contentora

N.º de garrafas: 6

Orientação: Horizontal

Dimensão (mm): 160x330x235 (alt. x comp. x larg.)

Peso: ~8,360 kg

Código de barras: 15609595900270

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

