



## Morgado do Reguengo Garrafeira Tinto 2004

Tipo de vinho: Tinto  
Denominação: Vinho Regional Alentejano  
Designativo de qualidade: Garrafeira  
Ano de colheita: 2004  
Castas: Trincadeira, Aragonês, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet  
Região: Portalegre - Alentejo  
Enólogo: António Saramago  
T.A.V.A.: 12,5 %  
Acidez total (ac. tartárico): 5,9 g/dm<sup>3</sup>  
pH: 3,51  
Açúcares redutores: 2,8 g/dm<sup>3</sup>  
Vinificação / Estágio: Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, em lagares, com temperaturas a cerca de 30 ° C. Estágio de 12 meses 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: 8 anos

### Prova Organoléptica

Cor: Rubi intensa  
Aroma: Frutos vermelhos bem maduros, compota  
Boca: Encorpado, bons taninos, boa acidez  
Final de prova: Sabor suave e elegante

### Garrafa

Tipo: Bordalesa Prestige  
Capacidade: 750 ml  
Dimensão (mm): Ø73,5 / 325 (diâmetro / altura)  
Peso: 1,320 kg  
Código de barras: 5609595900440

### Caixa Contentora

N.º de garrafas: 6  
Orientação: Horizontal  
Dimensão (mm): 160x330x235 (alt. x comp. x larg.)  
Peso: ~8,360 kg  
Código de barras: 15609595900447

### 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

