

HERDADE PAÇO DO CONDE

GRANDE RESERVA TINTO 2018 / GRANDE RESERVA RED 2018



Produtor/Producer: Sociedade Agrícola Encosta do Guadiana

Denominação/Denomination: Vinho Regional Alentejano.

Enólogo/Winemaker: Rui Reguinga

Álcool/Alcohol: 15%

Região/Region: Portugal, Baixo Alentejo

Acidez/Acidity: 4,9 g/dm³

Castas:
Alicante Bouschet & Syrah

PH: 3,69

Açúcar/Sugar: 1,6 g/dm³

Terroir

Vinhas em solos xistosos nas planícies sul alentejanas.
Vineyards in Southern Alentejo schist soils.

Vinificação/Vinification:

Fermentação em lagar, a temperatura controlada de 24° a 26°C. Estágio de 14 meses em barrica nova de carvalho francês. Estágio em garrafa.
Fermentation in a press at controlled temperature of 24° to 26°C.
14 months aging in new french oak barrels. Bottle aging.

Nota de Prova/Tasting notes:

Cor granada escuro. Encorpado, macio, taninos suaves e final de prova longo e persistente. Aroma intenso e complexo, com notas de baunilha, especiarias e fruto negro bastante maduro

Dark garnet colour. Full-bodied palate, soft tannins, long and persistent ending. Intense and complex, ripe black fruit and spicy aromas, with elegant notes of vanilla from the french oak barrel.

Harmonização/Food pairing:

Pratos condimentados, carnes vermelhas e pratos de caça. Servir à temperatura de 16°/18°C.

Seasoned dishes, red meat and game dishes. Serve at a temperature of 16°/18°C.

Ficha Logística/Logistic Data	
Garrafa/Bottle:	750 MI
Diâmetro/Diameter	81,3 Mm
Altura/Height	31 Cm
EAN Code	5607645117534
Caixa/Case	3 un.
Comprimento/Length	32 Cm
Largura/Width	24,5 Cm
Altura/Height	9 Cm
Peso Bruto/GrossWeight	5,100 Kg
ITF 14	35607645117535
Paleta/Palette	120 caixas/cases- 12 x 10
CxLxA / LxWxH (cm)	120x80
Peso/Weight	630 kg

