

Herdade da Fonte Coberta Cabernet Sauvignon

Região Évora / Alentejo / Portugal
Solos Graníticos e Xistosos
Clima Mediterrâneo

Denominação Vinho Regional Alentejano
Tipo Reserva Tinto
Ano 2015
Produção 6600 garrafas
Castas Cabernet Sauvignon

Vinificação

Fermentação em lagar de inox com temperatura controlada e maceração prolongada. Estagiou durante 9 meses em barricas de madeira de carvalho francês.

Notas de prova

Vinho tinto produzido a partir de uma única casta, fermentado em inox com temperatura controlada. Apresenta cor granada intensa e aroma frutado típico da casta. Na boca é vigoroso mas elegante, levemente apimentado, com belos taninos moldados pela madeira de carvalho.

Informação adicional

Deve ser consumido a uma temperatura entre 16º e 17º C, fazendo um excelente acompanhamento a carnes vermelhas, massas e queijos.

Características Físico-Químicas:

Teor alcoólico 14 % vol.
Acidez total > 3,5 g ác. Tartárico/L
Sulfuroso total <150 mg/L

Logística

Código barras garrafa: 560 08426 3413 2
Garrafas por caixa: 6 x 0,75 L
Dimensão da Caixa: 30,5 x 26,5 x 18
Peso da caixa: 7,7 kg
Código barras caixa: 2 560 08426 3407 5
Caixas por palete: 80 caixas (8x10)
Dimensão da palete: 120 x 80 x 157,3
Peso por palete: 641 kg

Enologia Eng.^a Lisete Lucas

