

Bolota Dourada

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

Denominação Vinho Regional Alentejano
Tipo Reserva
Ano 2020
Produção 66000 garrafas
Castas Trincadeira, Aragonez e Cabernet Sauvignon

Vinificação

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, seguindo-se um estágio de 6 a 9 meses em barricas de madeira de carvalho francês e americano.

Notas de prova

Denso, retinto e muito encorpado, sobrepõe o aroma e sabor frutado ao abaunilhado suave da madeira de carvalho onde estagiou. Taninos de grande qualidade dão-lhe estrutura e vida, bem como um final distinto e longo.

Informação adicional

Deve ser consumido a uma temperatura entre 16º e 18º C, fazendo um excelente acompanhamento a carnes vermelhas. Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade. Contém sulfitos.

Características Físico-químicas

Teor alcoólico 15 % vol.
Acidez total > 3,5 g ác. Tartárico/L
Sulfuroso total <150 mg/L

Logística

Código barras garrafa: 560 08426 3751 5
Garrafas por caixa: 6 x 0,75 L
Dimensão da Caixa: 33,3 x 23,5 x 16,5
Peso da caixa: 7,6 kg
Código barras caixa: 560 08426 3061 5
Caixas por palete: 88 caixas (8x11)
Dimensão da palete: 120 x 80 x 145,3
Peso por palete: 633 kg

Enologia Eng.ª Lisete Lucas

