

# ADEGA DE PIAS RESERVA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2013



## CASTAS

Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon

## CARACTERÍSTICAS // PROVA

Um tinto fino e delicado, com alguma complexidade, que prima pela suavidade num conjunto fresco bastante convidativo.

## TECNOLOGIA

As uvas, cuidadosamente selecionadas, são desengaçadas e vinificadas com controlo de temperatura de fermentação a 28-30°C e sujeitas a curtimenta prolongada. A fermentação alcoólica ocorre, pela adição de leveduras selecionadas, seguindo-se um período de maceração durante o qual ocorre a fermentação maloláctica, para estabilização do vinho. O lote estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês. Para preservar o seu carácter, não foi sujeito a estabilização pelo frio, pelo que podem aparecer sedimentos naturais.

## ENÓLOGA

Alexandra Mendes

## DADOS ANALÍTICOS

Álcool	14% Vol
Acidez total	4,9 g/l
Acidez volátil	0,55 g/l
pH	3,72

## CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5 604563000511
Caixa 6 x 0,75l	15604563000518

## LOGÍSTICA

### EUROPALETE

**1,20 x 0,80 m**

Unid. / Camada	N.º Camadas	Unid. / Palete
11 cx./ 6 x 0,75l	8	88 /6x 0,75l

## RECOMENDAÇÕES

Consumir de preferência entre os 16 e os 18°C.



**MONTE DA CAPELA** - Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.  
Zona de Actividades Económicas, lotes 4 a 7,  
7830-907 Pias-Serpa, Portugal  
Tel.: +351 284 858 637 I Fax: +351 284 853 277  
Email: [geral@montedacapela.pt](mailto:geral@montedacapela.pt)  
[www.montedacapela.com](http://www.montedacapela.com)

### REQUISITOS LEGAIS:

O produto cumpre os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, nomeadamente o Reg. n.º 852/2004, o Reg. n.º 178/2002, o Reg. n.º 1881/2006 e o Reg.n.º 1935/2004.