

MONTE DA CAPELA RESERVA

DOC ALENTEJO 2011



CASTAS

Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

CARACTERÍSTICA // PROVA

Vinho com boa cor granada. Tem aroma cheio e intenso, com notas de compota envolvidas no ligeiro fumado e abaunilhado da madeira. Muito equilibrado na boca, com fruto fresco, sugestão de baunilha, taninos redondos, tudo com grande harmonia.

TECNOLOGIA

As uvas, cuidadosamente seleccionadas, são desengaçadas e vinificadas com controlo de temperatura de fermentação a 28-30°C, com curtimenta prolongada. A fermentação ocorre, pela adição de leveduras seleccionadas, durante oito dias 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 novo (50% Francês / 50% Americano). 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	5,0 g/l
Acidez Volátil	0,63 g/l
pH	3,64

CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5 604563000573
Caixa 6 x 0,75 l	15604563444428

LOGÍSTICA

EUROPALETE

1,20 x 0,80 m

Unid. / Camada	N.º Camadas	Unid. / Palete
10 cx. / 6 x 0,75 l	8	80 /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
www.montedacapela.com

Contribuinte: 504 883 100

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.

Última actualização: 1059_V.03_22.02.2017