



CABO DA ROCA

RESERVA TOURIGA NACIONAL

REGIONAL LISBOA TINTO 2022

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Lisboa.

Primeiro ano de produção: 2021

Vinha: Vinha a 26km da costa Atlântica a 135m de altitude com 15anos. Uma produção média de 10 ton/ha e uma densidade de plantação de 3.800 pés/ha. Orientação: N-S.

Sistema de condução: Cordão Unilateral.

Clima e solo: Forte influência atlântica com terras aluviais que contrasta com as encostas onde o calcário é abundante.

Encepamento: Touriga Nacional (100%).

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são desengaçadas e esmagadas diretamente para a cuba, 3 dias de maceração a frio; fermentação alcoólica a 24°C para preservar a fruta; fermentação maloláctica em barricas usadas de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 14% vol.

Acidez Total: 5,17 g Ac.Tart./l.

Acidez Volátil: 1,03 g/L

Açúcar Residual: <0,6 g/L

pH: 3,49

Aspeto Olfativo: Aromas frescos e expressivos de fruta preta, bem integrados e elegantes.

Aspeto Gustativo: Boca elegante e equilibrada, onde a frescura natural da casta se alia harmoniosamente à fruta preta, resultando num conjunto preciso e envolvente.

CONSUMO

Potencial de envelhecimento: 8 anos.

Quando beber: 2024 até 2032.

Temperatura aconselhada para degustação: 18 °C.

Acompanhamento: Ideal para acompanhar pata negra, queijos curados e estufados de caça.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CÓDIGO DE BARRAS GARRAFA	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA	CUBICAGEM (L X C X A)
Cabo da Roca Reserva Touriga Nacional 750 ml	6	8,61	5600816900805	15600816900833	500 x 298 x 96 mm
GARRAFA	VEDANTE	VOLUME	PESO DA GARRAFA	ALTURA DA GARRAFA	Ø MÁXIMO
Bourgogne Vin Grand Cru	Microaglomerado	750 ml	685 gr	294 mm	92,7 mm
CAIXAS / FIADA	FIADA / PALETE	GARRAFAS / PALETE	CAIXAS / PALETE	PESO TOTAL DA PALETE	DIMENSÕES DA PALETE
6 cxs	15	540 uni	90 cxs	800 Kg	Euro 1200 x 800 x 1800 mm