

ADEGA DO FUNDÃO – RESERVA



A Adega do Fundão, com a sua experiência e sabedoria de mais de 70 anos de existência, criou este vinho Reserva, de grande nobreza e equilíbrio, que proporciona sensações únicas e distintas.

Para o efeito, procurou-se obter uvas de diferentes parcelas heterogéneas, de elevada qualidade, da casta Tinta Amarela (Trincadeira), cuja história, na região, é sinónimo de qualidade e da casta Merlot.



Vinho tinto DOC Beira Interior – RESERVA

Ano de colheita: **2018**

Castas: Tinta Amarela; Merlot

Solo: Natureza granítica, estrutura arenosa e franco / argilosa

Idade das vinhas: superior a 20 anos

Vinificação: Vindimado à mão para tinas de 700 Kg. desengace, esmagamento, Maceração pré-fermentativa durante 48h seguida de fermentação alcoólica com temperaturas controladas entre 23 e 26°C. Maceração pós-fermentativa durante 30 dias.

Estágio: 9 meses em carvalho Francês, 1 ano em cuba de cimento e 1 ano em garrafa.

Teor de álcool (a 20°C) / %Vol: **14,5%**

Nota de Prova:

De cor rubi carregado, com aroma a ameixa madura, frutos secos, com sugestões pimenta e baunilha. Denso e equilibrado no palato, com taninos limados num final persistente.

Harmonização Gastronómica:

Carnes vermelhas grelhadas; cabrito assado no forno com batata assada coberto de alecrim e vinho tinto.

Sugestão de Consumo:

Aconselha-se a abertura 1 hora antes de degustar, decantar e servir a 16 °.

Enologia de **Ricardo Clode Botelheiro e Fátima Valério**

					Unidades							Caixa							Palete								
Cap.	Ano	EAN	ITF	NC	Comp. [cm]	Lar. [cm]	Alt. [cm]	Volume [m3]	Peso Bruto [Kg]	Peso Líquido [Kg]	Un. / caixa	Comp. [cm]	Lar. [cm]	Alt. [cm]	Volume [m3]	Peso Bruto [Kg]	Peso Líquido [Kg]	# fiadas	caixas \ fiada	caixas \ palete	unid. \ palete	Comp. [cm]	Lar. [cm]	Alt. [cm]	Volume [m3]	Peso Bruto [Kg]	
750	ml	2018	560 1750 2021 85	--	2204.21.78.5	7,4	7,4	30,9	0,0017	1,367	0,7725	6	31,2	22,7	15,3	0,01084	8,202	4,635	8	10	80	480	120	80	134,6	1,29216	681,16