



MR PREMIUM ROSÉ 2015

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2015

CASTAS

Touriga Nacional

ÁREA DE VINHA

1,5 hectares

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários, graníticos e xistosos

ENGARRAFAMENTO

Maio 2016

PRODUÇÃO

6.000 garrafas 0,75L; 100 garrafas 1,5 Lts

VITICULTURA

6 Toneladas/ha. Vindima manual efectuada em 5 talhões diferentes de Touriga Nacional. Uvas transportadas em caixas de 20Kg. Uvas conservadas durante 48 horas em câmara frigorífica a 0°C e vinificadas a esta temperatura

VINIFICAÇÃO

Tapete de escolha de cachos manual. Prensagem direta a baixa temperatura de cada talhão separadamente para cubas de frio e arranque de fermentação. Passagem para barricas e fermentação durante 16 dias em barrica com battonage diária e leve battonage durante os primeiros 2 meses. Estágio sobre as borras em barricas durante 6 meses.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 13%

Acidez total: 6,1g/L; pH:3,52

Açúcares redutores: 0,6 g/L



CHIEF WINEMAKER

Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER

Vasco Rosa Santos



UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182100230	30	8,0	8,0	1,45	1	9	13	120
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
25602182100234	3 GARRAFAS	30,2	26,4	8,0	4,3	120 x 80	165	516