



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

MR PREMIUM TOURIGA NACIONAL 2012

REGIÃO

Alentejo

CLASSIFICAÇÃO

Vinho Regional Alentejano

COLHEITA

2012

CASTAS

Touriga Nacional

ÁREA DE VINHA

Dos 7,6 hectares de 5 talhões distintos, foram vindimados 4.280kgs, provenientes de 3.292 plantas.

TIPO DE SOLO

Argilo-calcários, graníticos e xistosos

ENGARRAFAMENTO

Outubro 2014

PRODUÇÃO

3456 garrafas 0,75L; 150 garrafas de 1,5L; 50 garrafas de 3L

VITICULTURA

Seleção de plantas e zonas específicas dentro de cada talhão. Média de 1,3Kg por planta. Vindima manual para caixas de 20kgs e colocação em câmara frigorífica a 2°C antes da vinificação.

VINIFICAÇÃO

Tapete de escolha de cachos, maceração a frio durante 5 dias, em lagares com 3 toneladas de forma a aumentar a superfície de contacto entre sólidos e líquido. Fermentação longa de 12 dias. Estágio de 24 meses em barricas novas de Carvalho Francês e 24 meses de estágio em garrafa, até ao seu lançamento.

ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,7%

Acidez total: 6,00g/L; pH:3,58

Açúcares redutores: 0,4g/L

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182320133	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)
15602182320130	3 GARRAFAS	30,2	26,4	8,0	4,3	120 x 80	165	516