



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

MR PREMIUM ROSÉ 2013

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2013

CASTAS
Touriga Nacional

ÁREA DE VINHA
1,5 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários, graníticos e xistosos

ENGARRAFAMENTO
Fevereiro 2013

PRODUÇÃO
3.425 garrafas

VITICULTURA
6 Toneladas/ha. Vindima manual efectuada em 5 talhões diferentes de Touriga Nacional. Uvas transportadas em caixas de 20Kg. Uvas conservadas durante 24 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO
Tapete de escolha de cachos manual. Prensagem a baixa temperatura de cada talhão separadamente para cubas de frio de 550L. Decantação de 3 das cubas durante 5 dias e início de fermentação com passagem para barricas novas no 2º dia. Devido às características das uvas, duas cubas de 550Lts/2 talhões foram prensadas directamente para barricas com início da fermentação sem leveduras. Fermentação durante 16 dias em barrica com battonage diária e leve battonage durante os primeiros 2 meses. Estágio sobre as borras em barrica durante 6 meses.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 13,0%
Acidez total: 6,4g/L; pH:3,39
Açúcares reductores: 0,6g/L



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