



DIVAI

Reserva Tinto 2022



CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento suave das uvas.

Maceração pré-fermentativa a frio (12°C).

Fermentação com controle de temperatura (25° e 28°C) em lagares. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês com a capacidade de 300 litros

NOTAS DE PROVA

Rubi intenso, notas de amoras pretas, noz-moscada e uma nuance de pimenta preta. É complexo, predominam notas de fruta preta madura e especiarias tem um final persistente.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-Calcário e Xistosos

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão unilateral e bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

ENGARRAFAMENTO

Novembro de 2024

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 14% vol. pH – 3,63. Acidez Total – 5,5g/l

Açúcar Total 0,7 g/L (glucose + frutose)

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de carne, enchidos e queijos e toda a cozinha mediterrânica.

TEMPERATURA ACONSELHADA

16 - 18°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa

1Cx x 6 Garrafas 750ml

320 x 250 x 170

9 Kg

Europalete

Nrº de Caixas: 99

Composição: 9 Fiadas de 11

Caixas 891 Kg

Código EAN: 5600668505111

Código SCC: 15600260461614