



## TERRA D'ALTER . RESERVA TINTO

---

### CASTAS

35% Trincadeira, 35% Tinta Caiada, 10% Aragonez, 10% Alicante Bouschet e 10% Petit Verdot.

### REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

### COLHEITA

2018

### TIPO DE SOLO

Derivado de xisto e granito

### PH

3.56

### TEOR ALCOÓLICO

15% VOL

### ACIDEZ TOTAL

5.6 g/l

### AÇÚCARES REDUTORES

0.3 g/L

### NOTAS DE PROVA

Frutos vermelhos maduros, violetas e notas de especiarias. Camadas de fruta madura, boa acidez e estrutura. Excelente volume com madeira bem integrada, seguido de um final suave e prolongado.

### VINIFICAÇÃO

Feito a partir de uma seleção de vinhas velhas, plantadas na maior altitude do Alto Alentejo. Fermentação em pequenos tanques de inox com maceração prolongada. Após fermentação maloláctica o vinho estagiou em barricas de carvalho durante 22 meses. As melhores barricas foram selecionadas, resultando num vinho rico e complexo, típico desta região de Portugal.

### HARMONIZAÇÃO

Vitela, filet mignon, presunto, enchidos de porco ibérico.

**DADOS LOGÍSTICOS**TERRA D'ALTER RESERVA . TINTO

---

<b>UNIDADE</b>	<b>PESO LÍQUIDO KG</b>	0.75
	<b>PESO BRUTO KG</b>	1.3
	<b>EAN</b>	5600370484506

<b>PALETE</b>	<b>Nº NÍVEL</b>	9
	<b>Nº UNIDADE POR NÍVEL</b>	72
	<b>Nº UNIDADE POR PALETE</b>	648

<b>CAIXA</b>	<b>UNIDADES</b>	6
	<b>PESO LÍQUIDO KG</b>	4.5
	<b>PESO BRUTO KG</b>	7.8
	<b>ITF</b>	25600370484500