

## FICHA TÉCNICA

<b>MARCA</b>	ADEGA 23 - RESERVA												
<b>PRODUTOR</b>	ADEGA 23, AGRO-TURISMO, LDA												
<b>TIPO DE VINHO</b>	TINTO												
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	IG TERRAS DA BEIRA												
<b>REGIÃO</b>	BEIRA INTERIOR												
<b>CASTAS</b>	100% TOURIGA NACIONAL												
<b>VINHA</b>	CONDUÇÃO BILATERAL												
<b>TIPO DE SOLO</b>	XISTO												
<b>ENOLOGIA</b>	RUI REGUINGA												
<b>COLHEITA</b>	2020												
<b>VINIFICAÇÃO</b>	DESENGACE TOTAL. FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX, COM TEMPERATURA CONTROLADA A 26/27°C												
<b>ENVELHECIMENTO</b>	ESTÁGIO PARCIAL EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS												
<b>PROVA</b>	COR GRANADA. AROMA INTENSO COM NOTAS DE ESTEVA E FRUTOS NEGROS. PALADAR EQUILIBRADO, TANINOS MADUROS. FINAL LONGO E PERSISTENTE.												
<b>ANÁLISE SUMÁRIA</b>	<table><tr><td>ÁLCOOL</td><td>15</td><td>%</td></tr><tr><td>ACIDEZ TOTAL</td><td>4,4</td><td>g/L</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,71</td><td></td></tr><tr><td>ACIDEZ VOLÁTIL</td><td>0,49</td><td>g/L</td></tr></table>	ÁLCOOL	15	%	ACIDEZ TOTAL	4,4	g/L	pH	3,71		ACIDEZ VOLÁTIL	0,49	g/L
ÁLCOOL	15	%											
ACIDEZ TOTAL	4,4	g/L											
pH	3,71												
ACIDEZ VOLÁTIL	0,49	g/L											
<b>TEMP. DE SERVIÇO</b>	 17 15												
<b>LONGEVIDADE</b>	4-5 ANOS												

