


## 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>	SYRAH, ALICANTE BOUSCHET												
<b>VINHA</b>	CONDUÇÃO BILATERAL												
<b>TIPO DE SOLO</b>	XISTO												
<b>ENOLOGIA</b>	RUI REGUINGA												
<b>COLHEITA</b>	2019												
<b>VINIFICAÇÃO</b>	DESENGACE TOTAL. FERMENTAÇÃO EM LAGAR, COM TEMPERATURA CONTROLADA A 26/27°C												
<b>ENVELHECIMENTO</b>	ESTÁGIO DE 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS												
<b>PROVA</b>	COR GRANADA ESCURO. AROMA INTENSO E COMPLEXO, COM NOTAS ESPECIADAS DA BARRICA CONJUGADAS COM NOTAS DE FRUTO PRETO. PALADAR COM BOA ESTRUTURA, TANINOS MADUROS E SUAVES, COMPLEXO E DE LONGA PERSISTÊNCIA.												
<b>ANÁLISE SUMÁRIA</b>	<table><tr><td>ÁLCOOL</td><td>14</td><td>%</td></tr><tr><td>ACIDEZ TOTAL</td><td>6,4</td><td>g/L</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,42</td><td></td></tr><tr><td>ACIDEZ VOLÁTIL</td><td>0,55</td><td>g/L</td></tr></table>	ÁLCOOL	14	%	ACIDEZ TOTAL	6,4	g/L	pH	3,42		ACIDEZ VOLÁTIL	0,55	g/L
ÁLCOOL	14	%											
ACIDEZ TOTAL	6,4	g/L											
pH	3,42												
ACIDEZ VOLÁTIL	0,55	g/L											
<b>TEMP. DE SERVIÇO</b>	 17 15												
<b>LONGEVIDADE</b>	10 ANOS												
<b>PVP</b>	37€												

