


FICHA TÉCNICA

MARCA	ADEGA 23 - RESERVA												
PRODUTOR	ADEGA 23, AGRO-TURISMO, LDA												
TIPO DE VINHO	TINTO												
CLASSIFICAÇÃO	IG TERRAS DA BEIRA												
REGIÃO	BEIRA INTERIOR												
CASTAS	SYRAH, ALICANTE BOUSCHET												
VINHA	CONDUÇÃO BILATERAL												
TIPO DE SOLO	XISTO												
ENOLOGIA	RUI REGUINGA												
COLHEITA	2019												
VINIFICAÇÃO	DESENGACE TOTAL. FERMENTAÇÃO EM LAGAR, COM TEMPERATURA CONTROLADA A 26/27°C												
ENVELHECIMENTO	ESTÁGIO DE 16 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS												
PROVA	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.												
ANÁLISE SUMÁRIA	<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											
TEMP. DE SERVIÇO	 17 15												
LONGEVIDADE	10 ANOS												

