



Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: VINHAS DO CARNEIRO BRANCO 2020

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: Regional Lisboa

Tipo: Branco

Castas: Fernão Pires e Arinto

Área: 8 hectares.

Idade da vinha: 15 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: Período de maturação (Julho/Agosto) com temperaturas médias da ordem dos 26-28°C, humidade relativa inferior a 70% originam uvas em perfeito estado sanitário, donde por sua vez, resultam mostos com uma boa relação açúcares/ácidos e portadores de excelentes aromas primários e seus precursores.

Vinificação: Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C.

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 12,6 % **Acidez Total** 5,9 g/l
pH 3,4 **Açúcar** < 1,5 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Citrina a palha claro.

Aroma: Frutado intenso, com predominância de aromas a frutos tropicais, principalmente ananás. Presença também do aroma floral característico da casta Fernão Pires.

Sabor: Vinho equilibrado e harmonioso

Impressão geral: Vinho com ligeira acidez, fresco e muito equilibrado.

Consumo: Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, podendo ser uma ótima alternativa para um bom aperitivo.

Conselhos de Envelhecimento: Consumo imediato de preferência embora possa aguardar 1 ano em repouso.

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas:

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 100 caixas em 10 níveis de 10 caixas cada.





Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: VINHAS DO CARNEIRO ROSÉ 2020

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: Regional Lisboa

Tipo: Rosado

Castas: Castelão e Tinta Roriz

Área: 10 hectares.

Idade da vinha: 25 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: Período de maturação (Julho/Agosto) com temperaturas médias da ordem dos 26-28°C, humidade relativa inferior a 70% originam uvas em perfeito estado sanitário, donde por sua vez, resultam mostos com uma boa relação açúcares/ácidos e portadores de excelentes aromas primários e seus precursores.

Vinificação: Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, separou-se o mosto das massas, que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C.

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 12,5 % Vol **Acidez Total** 5,7 g/l

pH 3,37 **Açúcar** < 1,5 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Rosa pálido..

Aroma: Frutado intenso, com predominância de aromas a frutos vermelhos e compotas.

Sabor: Vinho equilibrado e harmonioso

Impressão geral: Vinho com ligeira acidez, fresco e muito equilibrado.

Consumo: Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, podendo ser uma ótima alternativa para um bom aperitivo.

Conselhos de Envelhecimento: Consumo imediato de preferência embora possa aguardar 1 ano em repouso.

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas:

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 100 caixas em 10 níveis de 10 caixas cada.





Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: VINHAS DO CARNEIRO TINTO 2018

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: Regional Lisboa.

Tipo: Tinto

Castas: Castelão, Touriga Nacional e Tinta Roriz

Área: 30 hectares.

Idade média da vinha: 12 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: O micro clima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constitui uma excelente condição para uma boa maturação. De facto as temperaturas relativamente elevadas, 29-30°C, sentidas nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas tintas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para um bom enriquecimento das uvas em açúcares e polifenóis, determinaram um estado sanitário excelente.

Vinificação: Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 13,3 % Vol **Acidez Total** 5,25 g/l
pH 3,56 **Açúcar** < 0,6 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Vermelho rubi vivo

Aroma: Salientam-se os aromas a frutos vermelhos maduros mas frescos.

Sabor: Complexo, macio e bem equilibrado.

Impressão geral: Vinho equilibrado e aveludado.

Consumo: Este vinho poderá acompanhar pratos de carne e massas, excelente companhia em barbecues. É um excelente vinho para o quotidiano

Conservação em garrafeira particular: Garrafa deitada em lugar seco e fresco ao abrigo da luz.

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas:

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 100 caixas em 10 níveis de 10 caixas cada.





Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: QUINTA DO CARNEIRO BRANCO 2021

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: D.O.C. Alenquer.

Tipo: Branco

Castas: Arinto

Área: 4,5 hectares.

Idade da vinha: 12 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: Período de maturação (Julho/Agosto) com temperaturas médias da ordem dos 26-28°C, humidade relativa inferior a 70% originam uvas em perfeito estado sanitário, donde por sua vez, resultam mostos com uma boa relação açúcares/ácidos e portadores de excelentes aromas primários e seus percursos.

Vinificação: Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C.

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 12 % Vol **Acidez Total** 4,14 g/l
pH 3,54 **Açúcar** < 1,5 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Citrina a palha claro.

Aroma: Frutado intenso, consequência do seu estado jovem com predominância de aromas a banana e pêssego.

Sabor: Vinho seco denotando uma frescura ácida não exagerada que o torna equilibrado e harmonioso, sendo bem evidente um aroma de boca interessante e persistente.

Impressão geral: Vinho com ligeira acidez, muito equilibrado.

Consumo: Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, marisco, podendo ser uma ótima alternativa para um bom aperitivo. Deve ser servido a 10-12°C.

Conselhos de Envelhecimento: Consumo imediato de preferência embora possa guardar 1 ano em repouso.

Expedição do produto: Garrafa Borgonhesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas:

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.





Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: QUINTA DO CARNEIRO TINTO 2016

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: D.O.C. Alenquer

Tipo: Tinto

Castas: Castelão, Trincadeira, Cabernet Sauvignon.

Demarcação: Lisboa, Alenquer.

Área: 14,5 hectares.

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: O micro clima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. De facto as temperaturas relativamente elevadas, 29-30°C, sentidos nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas tintas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para um bom enriquecimento das uvas em açúcares e polifenóis, determinaram um estado sanitário excelente.

Vinificação: Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa.

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 12,5 % Vol **Acidez Total** 4,95 g/l
pH 3,78 **Açúcar** < 0,6 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Granada ligeiramente acastanhado.

Aroma: Aroma intenso a frutos vermelhos.

Sabor: Complexo, macio e bem equilibrado.

Impressão geral: Frutado com boa estrutura, taninos já bem arredondados, muito elegante e fácil de beber

Consumo: Este vinho poderá acompanhar pratos de carne principalmente os assados e queijos amanteigados. Aconselha-se a ser servido à temperatura de 18°C. Este vinho por ser um produto natural, está sujeito a criar depósito com o envelhecimento.

Expedição do produto: Garrafa Borgonhesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas:

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.





Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: QUINTA DO CARNEIRO BRANCO RESERVA 2017

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, Lda.

Classificação: IGP Lisboa

Tipo: Branco

Castas: Arinto, Pinot Grigio e Chardonnay

Área: 5 hectares.

Idade média da vinha: 20 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: O microclima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. De facto, as temperaturas relativamente elevadas, 28-30°C, sentidos nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas tintas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para uma excelente maturação das uvas e um estado sanitário excelente.

Vinificação: Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C. Parte vinificada em barrica e parte em inox.

Envelhecimento: Estagiou durante 5 meses em pipas novas de carvalho Francês.

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 12,5 % Vol **Acidez Total** 6,90 g/l

pH 3,40

Açúcar < 2,5 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Citrina a palha claro.

Aroma: Frutado ligeiro, com notas de baunilha.

Sabor: Vinho seco denotando uma frescura ácida não exagerada que o torna equilibrado e harmonioso, sendo bem evidente um aroma de boca interessante e persistente.

Impressão geral: Vinho que espelha bem as características das castas brancas da Quinta do Carneiro, apresentado um equilíbrio entre acidez, e o estágio em madeira.



Consumo: Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, marisco, podendo ser uma óptima alternativa para um bom aperitivo. Deve ser servido a 10-12°C..

Expedição do produto: Garrafa Borgonha.

Caixas de 6 garrafas deitadas

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.



Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: QUINTA DO CARNEIRO TINTO RESERVA 2016

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, Lda.

Classificação: D.O.C. Alenquer

Tipo: Tinto

Castas: Touriga Nacional, Trincadeira Preta, Cabernet Sauvignon.

Área: 14.5 hectares.

Idade média da vinha: 20 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: O micro clima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. De facto as temperaturas relativamente elevadas, 28-30°C, sentidos nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas tintas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para um bom enriquecimento das uvas em açúcares e polifenóis, determinaram um estado sanitário excelente.

Vinificação: Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa.

Envelhecimento: Estagiou durante 10 meses em pipas novas de carvalho Francês.

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 14,5 % Vol **Acidez Total** 5,90 g/l

pH 3,70 **Açúcar** < 2,5 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Forte rubi com nuances acastanhadas.

Aroma: Exuberante complexo, com notas de fruta bem madura e de madeira.

Sabor: Vinho com bom corpo onde sobressaem sabores de especiarias e menta, envolvidos por taninos macios. Boa acidez que confere ao conjunto um carácter longo, harmonioso e convidativo. Ainda equilibrado apesar de alguma idade.



Impressão geral: Vinho com personalidade bem característica da Quinta do Carneiro, suave no beber, saboroso e capaz de proporcionar distinto acompanhamento à cozinha mediterrânea.

Consumo: Este vinho poderá acompanhar pratos de carne principalmente os assados e queijos amanteigados. Aconselha-se a abrir a garrafa 1 hora antes de ser servido, à temperatura de 18°C. Este vinho por ser um produto natural, está sujeito a criar depósito com o envelhecimento. Se necessário, decantar antes de servir.

Expedição do produto: Garrafa Borgonha.

Caixas de 6 garrafas deitadas

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.



Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: PACTUS PINOT GRIGIO BRANCO 2018

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: Regional Lisboa.

Tipo: Branco

Castas: 100% Pinot Grigio

Área: 2 hectares.

Idade da vinha: 7 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: Período de maturação (Julho/Agosto) com temperaturas médias da ordem dos 28-30°C, humidade relativa inferior a 70% originam uvas em perfeito estado sanitário, donde por sua vez, resultam mostos com uma boa relação açúcares/ácidos e portadores de excelentes aromas primários e seus percursores.

Vinificação: Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C.

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 11,8 % Vol **Acidez Total** 5,00 g/l

pH 3,70

Açúcar < 2,5 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Citrina

Aroma: Breves notas de frutos tropicais e a frutos de polpa amarela.

Sabor: Complexo com boa estrutura denotando uma frescura ácida, bastante refrescante e envolvente

Impressão geral: Vinho com excelente acidez, não sendo exagerada num conjunto muito equilibrado,

Consumo: Ideal para acompanhar entradas, todos os pratos de peixe, marisco, podendo ser uma óptima alternativa para um bom aperitivo. Deve ser servido a 10-12°C.

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa

Caixas de 6 garrafas deitadas

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.



Nome do produto: PACTUS PINOT GRIGIO BRANCO RESERVA 2018

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: IGP Lisboa

Tipo: Branco

Castas: Pinot Grigio

Área: 2 hectares.

Idade da vinha: 7 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: O microclima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. De facto, as temperaturas relativamente elevadas, 28-30°C, sentidos nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas brancas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para uma excelente maturação das uvas e um estado sanitário excelente.

Vinificação: Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C.

Envelhecimento: Estagiou durante 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.



Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 11,9 % Vol **Acidez Total** 4,8 g/l
pH 3,43 **Açúcar** < 1,5 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Citrina a palha claro

Aroma: Frutado ligeiro a polpa de frutos amarelo, com notas de baunilha.

Sabor: Vinho seco denotando uma frescura ácida não exagerada que o torna equilibrado e harmonioso, sendo bem evidente um aroma de boca interessante e persistente

Impressão geral: Vinho que espelha bem as características das castas brancas da Quinta do Carneiro, apresentado um equilíbrio entre acidez, e o estágio em madeira

Consumo: Ideal para acompanhar todos os pratos de peixe, marisco, podendo ser uma óptima alternativa para um bom aperitivo. Deve ser servido a 10-12°C

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas:

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.



Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: PACTUS CABERNET SAUVIGNON 2016

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: Regional Lisboa.

Tipo: Tinto

Castas: Cabernet Sauvignon.

Área: 10 hectares.

Idade da vinha: 12 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: O micro clima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. De facto as temperaturas relativamente elevadas, 28-30°C, sentidos nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas tintas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para um bom enriquecimento das uvas em açúcares e polifenóis, determinaram um estado sanitário excelente.

Vinificação: Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa

Envelhecimento: Estagiou durante 6 meses em pipas de carvalho Americano e em garrafa na nossa cave durante 3 meses

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 13 % Vol
pH 3,92

Acidez Total 6,24 g/l
Açúcar < 0,6 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Granada ligeiramente acastanhado.

Aroma: Notas de pimentos e frutos vermelhos estando o vinho em harmonia com a madeira.

Sabor: Complexo com boa estrutura denotando alguma evolução com um final de boca macio e persistente.

Impressão geral: Muito equilibrado na boca, muito bons taninos, arredondados pelo corpo do vinho.

Consumo: Este vinho poderá acompanhar pratos de carne da nossa cozinha tradicional, assim como caça de pelo, enchidos e queijos amanteigados. Aconselha-se a abrir a



garrafa 2 horas antes de ser servido, à temperatura de 18°C. Este vinho por ser um produto natural, está sujeito a criar depósito com o envelhecimento. Se necessário, decantar antes de servir.

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.



Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: PACTUS TOURIGA NACIONAL 2016

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: Regional Lisboa

Tipo: Tinto

Castas: Touriga Nacional

Área: 12 hectares

Idade da Vinha: 12 anos

Solo: Argilo-calcário

Notas de vindima: O micro clima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. De facto as temperaturas relativamente elevadas, 29-30°C, sentidos nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas tintas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para um bom enriquecimento das uvas em açúcares e polifenóis, determinaram um estado sanitário excelente.

Vinificação: Desengace parcial e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa de 8-10 dias.

Envelhecimento: Estagiou durante 6 meses em pipas de carvalho Francês e 3 meses em garrafa

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 13 % Vol
pH 3,84

Acidez Total 5,74 g/l
Açúcar < 0,6 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Rubi intenso e jovem.

Aroma: Floral fino, rosas violetas em perfeita harmonia com a baunilha conferida pela madeira.

Sabor: À casta com notas florais. Revela boa estrutura e complexidade com os taninos arredondados pela madeira de carvalho em que estagiou. Vinho muito equilibrado e elegante com final de prova longo e persistente.

Impressão geral: O vinho apresenta-se em óptimas condições para o consumo imediato. Possui no entanto excelente potencial para em casos de paciente espera, atingir a plena evolução nos próximos anos.



Consumo: Este vinho poderá acompanhar pratos de carne da nossa cozinha tradicional, assim como enchidos e queijos curados. Aconselha-se a abrir a garrafa 1 hora antes de ser servido, à temperatura de 18°C. Este vinho por ser um produto natural, está sujeito a criar depósito com o envelhecimento. Se necessário, decantar antes de servir.

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.



Quinta
do Carneiro

FICHAS TÉCNICAS

Nome do produto: PACTUS ALICANTE BOUSCHET 2015

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, Lda.

Classificação: Regional Lisboa.

Tipo: Tinto

Castas: Alicante Bouschet.

Área: 11 hectares.

Idade da vinha: 20 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: O micro clima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. De facto as temperaturas relativamente elevadas, 28-30°C, sentidos nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas tintas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para um bom enriquecimento das uvas em açúcares e polifenóis, determinaram um estado sanitário excelente.

Vinificação: Desengace total e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa

Envelhecimento: Estagiou durante 6 meses em pipas de carvalho Americano e em garrafa na nossa cave durante 3 meses

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 14 % Vol

pH 3,51

Acidez Total 6,7 g/l

Açúcar < 0,6 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Densa escura

Aroma: Frutos vermelhos pretos, amora

Sabor: Complexo com boa estrutura denotando grande presença de taninos

Impressão geral: Muito bons taninos, arredondados pelo corpo do vinho, excelente capacidade de envelhecimento em garrafa

Consumo: Este vinho poderá acompanhar pratos de carne da nossa cozinha tradicional, assim como caça de pelo, enchidos e queijos amanteigados. Aconselha-se a abrir a garrafa 2 horas antes de ser servido, à temperatura de 18°C. Este vinho por ser um



produto natural, está sujeito a criar depósito com o envelhecimento. Se necessário, decantar antes de servir.

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa.

Caixas de 6 garrafas deitadas

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 100 caixas em 10 níveis de 10 caixas cada.

Nome do produto: PACTUS MERLOT 2019

Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, Lda.

Classificação: Regional Lisboa

Tipo: Tinto

Castas: Merlot

Área: 2 hectares.

Idade média da vinha: 10 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: O microclima muito característico da Quinta do Carneiro, com atributos nítidos de mediterrânico, constituem uma excelente condição para uma boa maturação. De facto, as temperaturas relativamente elevadas, 28- 30°C, sentidos nas encostas viradas a sul e a poente, onde estão instaladas as vinhas de castas tintas associadas a uma relativa baixa humidade atmosférica (< 60%) contribuíram para uma excelente maturação das uvas e um estado sanitário excelente.

Vinificação: Desengace parcial e esmagamento das uvas, ligeira maceração pré-fermentativa, fermentação em cubas de inox com temperatura controlada entre os 25-28°C seguida de maceração pelicular pós fermentativa de 8-10 dias.

Envelhecimento: Estagiou durante 6 meses em pipas de carvalho Francês e 3 meses em garrafa

Parâmetros analíticos:

Teor Alcoólico 14,5 % Vol

pH 3,80

Acidez Total 4,84 g/l

Açúcar < 0,7 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Rubi acastanhado, jovem.

Aroma: Notas de pirazinas, aromaticamente semelhante aos pimentos típicos da casta, em perfeita harmonia com a baunilha conferida pela madeira.

Sabor: Revela boa estrutura e complexidade com os taninos arredondados pela madeira de carvalho em que estagiou. Vinho muito equilibrado e elegante com final de prova longo e persistente. Típica boca à casta, com os pimentos sempre muito presentes.



Impressão geral: O vinho apresenta-se em ótimas condições para o consumo imediato. Possui no entanto excelente potencial para em casos de paciente espera, atingir a plena evolução nos próximos anos.

Consumo: Este vinho poderá acompanhar pratos de carne da nossa cozinha tradicional, assim como enchidos e queijos curados. Aconselha-se a abrir a garrafa 1 hora antes de ser servido, à temperatura de 18°C. Este vinho por ser um produto natural, está sujeito a criar depósito com o envelhecimento. Se necessário, decantar antes de servir.

Conservação em garrafeira particular: Garrafa deitada em lugar seco e fresco ao abrigo da luz.

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa. Caixas de 6 garrafas deitadas
Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.