



VINHAS DA CIDERMA



DONZEL RESERVA

Marca	DONZEL RESERVA 2007
Tipo de Vinho	RESERVA TINTO
Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz E Tinta Francisca.
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo moderado e Continental
Solo	Xistoso
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	13,5 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 - 6,0
pH	3,5- 3,8
Açúcares Residuaisg/l	< 4
Metodologia de Produção	Vindima manual com recolha para caixas de 20 Kg. Fermentado em lagares com pisa tradicional e controlo de temperatura. Estagia em barricas de Carvalho Francês e Americano durante 9 meses.
Côr	Ruby intenso.
Aroma	Excelente aroma a fruta madura, com notas intensas de tosta de madeira e cacau.
Palato	Fruta madura e taninos crocantes e redondos com um palato macio, elegante e complexo, onde a madeira se encontra em perfeita harmonia. Muito longo e persistente.
Como servir	Excelente aptidão gastronómica. Sendo um produto natural não-filtrado pode criar depósito. Consumir de preferencia a 16°C.
Gastronomia	Cozinha internacional, mediterrânica, oriental e francesa.
Para guardar na Adega	+/- 60% humidade relativa; temperaturas entre 14°C - 17°C.

Unidade	Tipo de garrafa, capacidade, dimensões (Altura*Peso) Peso	Bordalesa ECO	750 ml		
	EAN cód. Barras	5600315133179	Rolha	45 mm * 24 mm	
Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	horizontal	150 mm*230 mm*330 mm	7,9 Kg
	ITF cód. Barras	65600315133072	Material	Cartão	
Euro palete (0,80 x 1,20 mts)	Nº de camadas	10	Nº de caixas por camada	12	Peso 960 Kg