



# VINHAS DA CIDERMA



## VINHAS DA CIDERMA GRANDE RESERVA

Marca	VINHAS DA CIDERMA GRANDE RESERVA 2007
Tipo de Vinho	GRANDE RESERVA TINTO
Castas	Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão.
Região	DOURO
Classificação	D.O. Denominação de origem
Clima	Mediterrâneo e Continental
Solo	Xistoso
Enólogo	Mónica Figueiredo
Produtor	Vinhas da Ciderma
Teor alcoólico	14,5 (±)
Acidez Total g/l ((acidez tartárica)	5,0 - 6,0
pH	3,5- 3,8
Açucars Residuaisg/l	< 3
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 durante 18 meses, mais estágio em adega durante 3 anos com envelhecimento reductor.
Côr	Ruby intenso.
Aroma	Aromas inicialmente fechados que necessitam de tempo para se revelarem intensos. Notas de frutos vermelhos e ameixa, com a excelente torra da madeira em perfeita harmonia.
Palato	Apresenta-se ao palato complexo, encorpado e com os taninos muito presentes e polidos. Estilo elegante de forte carácter, num conjunto muito harmonioso, longo e persistente.
Como servir	Vinho susceptível de criar depósito, sugere-se que seja decantado, se possível 60 minutos, antes de servir a 17°C.
Gastronomia	Pratos de carne e caça em geral.
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	5600315132172	Rolha	45 mm * 24 mm	
Caixas	Nº de garrafas, posição, dimensões (Altura*Peso) Peso	6	Horizontal	150 mm*225mm*330 mm	9,3 Kg
	ITF cód. Barras	65600315133072	Material	Cartão	
Euro palete x 1,20 mts)	Nº de camadas	12	Nº de caixas por camada	5	Peso 580 Kg