



CAVES RENDEIRO

vinhos

MARCA	QUINTA DO RENDEIRO
DENOMINAÇÃO	VINHO REGIONAL LISBOA GRANDE RESERVA
TIPO	TINTO
ANO	2015
CASTAS	MERLOT (50%) E CALADOC (50%)

REGIÃO	ALENQUER PORTUGAL
SOLOS	ARGILO-CALCÁRIOS
CLIMA	ATLÂNTICO

VINIFICAÇÃO

Em sistema de curtimenta com desengace total e à temperatura de 26 °C a 28 °C.

NOTAS DE PROVA

Organoleticamente este vinho apresenta-se com uma cor vermelho violeta intenso e com aromas a amora e ameixa, deixando notar a madeira, resultante do estágio a que foi sujeito.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Aconselhamos o seu consumo à temperatura de 15 °C, em copo de vidro adequado, devendo a garrafa ser aberta alguns minutos antes afim de exaltar as suas características sensoriais. Recomenda-se o seu consumo acompanhado de pratos de carne gorda e/ou caça.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO	15% vol. ($\pm$ 0,3% vol.)
MASSA VOLUMICA	0,985 ($\pm$ 0,003 a 20°C)
EXTRACTO SECO	20 a 37 g/L
ACIDEZ TOTAL	4,5 a 6 g/L (Ácido Tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL	0,40 a 0,65 g/L (Ácido Acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	$\leq$ 150 mg/L
PH	3,45 a 3,7
AÇÚCARES TOTAIS	$\leq$ 5 g/L

ACONDICIONAMENTO

CAIXA DE MADEIRA	
DE 3 GARRAFAS DE 0,75L	
DIMENSÕES DA CAIXA	9,5x34x27,5cm

CÓDIGO DE BARRAS

5608596105373

Freixial do Meio | Alenquer | Portugal
Tel./Fax: +351 263 760 694 | Telm.: +351 919 373 270
info@cavesrendeiro.com
www.cavesrendeiro.com

