



# FICHA TÉCNICA

## QUINTA DA VASSALA – TINTO RESERVA

<b>DENOMINAÇÃO</b>	Vinho Regional Lisboa Tinto Reserva		
<b>COLHEITA</b>	2013		
<b>CASTA</b>	Syrah (75%), Alicante Bouchet (15%) e Merlot (10%)		
<b>VITICULTURA</b>	<b>SOLO</b>	<b>DENSIDADE PLANTAÇÃO</b>	
	Argilo -Calcário	3.330 Plantas /ha	

**VINIFICAÇÃO** *Receção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas inox, com controlo temperatura a 26°C. Remontagem automática alternada com Delastage. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês e Americano.*

**NOTAS DE PROVA** Vinho de Cor Granada, aroma Intenso a frutos vermelhos, com notas de baunilha, especiarias fruto do seu estágio em madeira. Na boca é encorpado, revela grande complexidade e persistência. Recomendado para acompanhar pratos de Queijo Carnes Vermelhas. Deve servir-se a uma temperatura entre os 16 e os 18°C

**ENÓLOGO** Julião Batista

<b>ANALISE FÍSICO QUÍMICA</b>	<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>	<b>PH</b>	<b>AÇÚCARES TOTAIS</b>
	14.3%	5.59 G (Ácido Tartárico) /L	3.57	0,6G/L

**ARMAZENAMENTO** Deve conservar-se em «garrafa deitada», em local fresco e seco, ao abrigo da Luz, durante 5 anos.  
Por ser um produto natural, esta sujeito a guardar depósito.

<b>Garrafa</b>	<b>Capacidade</b>	<b>Embalagem</b>	<b>Peso Embalagem</b>	<b>Dimensões Embalagem</b>	<b>EURO PALETE</b>
Bordalesa	0.75L	6 Unidades	7,690 Kg	232x160x330	Total Caixas: 69 Fiadas: 6

Março 2017

### SARTAL, LDA

Quinta da Vassala, Estrada Nacional Nº 1 | Km 49 Marés | 2580-067 Marés | Alenquer | Portugal  
Telefone: 263790531 | 263799216 | 263799636 | Email: [geral@sartal.pt](mailto:geral@sartal.pt) | [www.sartal.pt](http://www.sartal.pt)  
GPS: 39.16820, -8.990875