



## Reinadus Tinto 2023

### CASTAS

Castas Regionais Alentejanas

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima noturna para preservar toda a componente aromática, com posterior desengace e ligeiro esmagamento. Fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a uma temperatura controlada de 22°C- 25°C, com suaves remontagens diárias para maior extração de compostos fenólicos. Estágio em cuba de inox.

### NOTAS DE PROVA

Rubi, profundo.

Aroma intenso a frutas vermelhas maduras e subtis notas de especiarias.

Elegante, macio e equilibrado. Possui taninos redondos e bem polidos.

### GEOLOGIA DO SOLO E CLIMA

Argilo-calcários e xistosos em encostas suaves com exposição a sudoeste, a uma cota média de 360 metros de altitude, sob influência de um clima mediterrânico continental, com grande amplitude térmica.

### CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral e unilateral

### IDADE MÉDIA DAS VINHAS

25 anos

### ENGARRAFAMENTO

Maio 2026

### ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool - 14%. pH - 3,74. Acidez Total - 5,2 g /l.

### HARMONIZAÇÃO

Ideal para pratos de carne, churrasco e enchidos.

### TEMPERATURA ACONSELHADA

16-18°C

### COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

1Cx x 6 Garrafas 750 ml

224 x 152 x 324mm

8Kg (peso bruto)

Europalette

100 caixas

4 Fiadas de 25 Caixas

800Kg (peso bruto)

EAN Garrafa: 5 600 668 505 357

ITF14: 15 600 668 505 354