

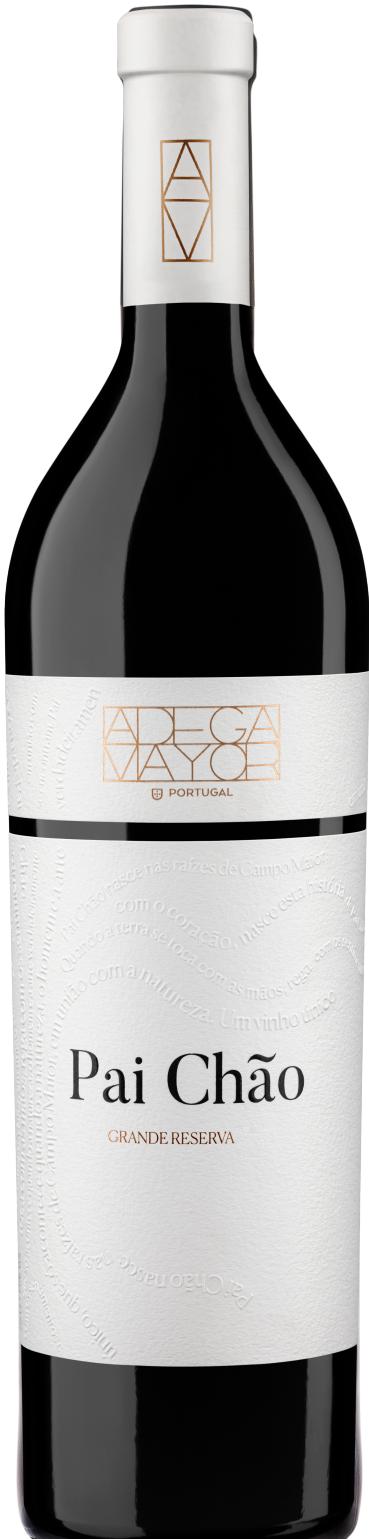
ADEGA MAYOR

GRANDE RESERVA PAI CHÃO 2020

VINHO TINTO
VINHO REGIONAL ALENTEJANO



ABRE OS SENTIDOS



PAÍS: Portugal

REGIÃO: Alentejo

CLIMA: Mediterrânico

SOLO (origem): Franco-argiloso de origem granítica



TIPO: Tinto

CASTAS: 80% Alicante Bouschet e 20% Touriga Nacional

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Alentejano

ANO DE COLHEITA: 2020



VINDIMA: Entre Agosto e Setembro

PRODUÇÃO: 15026 Grfs de 75cL e 649 Grfs. de 150cL

ENOLOGIA: Carlos Rodrigues e Andreia Reis

VINIFICAÇÃO: Depois de vindima manual e uma seleção criteriosa de cachos, as uvas fermentam com temperatura controlada, em balseiro de carvalho francês de 5000 L. A fermentação maloláctica deu-se em barricas novas de carvalho francês, onde o vinho estagiou por mais 24 meses. Após seleção das melhores barricas, foi engarrafado e descansou em garrafa até ao momento do seu lançamento.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Teor Alcoólico: 14,5 % vol. ; Acidez total: 5,5 g/L ; PH: 3,25 ; Açúcar redutor: 1,2 g/L ; Ingredientes: Uvas, conservante (sulfitos), regulador de acidez (contém ácido tartárico, málico e/ou lático), antioxidante (dioxido de enxofre e/ou dicarbonato dimetílico), agente estabilizador (contém ácido cítrico, taninos e/ou goma-arábica) ; Engarrafado/embalado em atmosfera protetora.



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: Valor energético (100ml): 83kcal/343kJ ; Lípidos (g): <0,3 ; Saturados (g): <0,1 ; Hidratos de carbono (g): 1,9 ; Açúcares (g): <0,5 ; Proteínas (g): 0,4 ; Sal (g): 0,01

NOTAS DE PROVA: Visualmente é concentrado e cremoso, de cor de cereja, é retinto e polido. O nariz é assertivo e sedutor, revela toque de compota de frutos vermelhos e de chocolate negro, bem como alguma fruta preta esmagada e trufa fresca. Na boca é enorme, uma estrutura de "ferro" com tanino redondo e envolta na elegância de um manto de seda. Um vinho possante, que desperta sensações, termina longo e convida a uma nova e intrigante viagem pelos sentidos.

CONSUMO: 2023 - 2033

GASTRONOMIA: Um vinho alentejano, robusto, indulgente e refinado, que pede experiências gastronómicas intensas. Para acompanhar este vinho, sugerimos uma seleção de queijos fortes, um borrego ou cabrito no forno, ou pratos de caça bem condimentados para uma união perfeita.



DEPÓSITO: Vinho não filtrado, sujeito a depósito.

GARRAFA: 75CL; 150CL ; EMBALAGEM: CAIXA DE MADEIRA 1X750ML; CAIXA DE MADEIRA 3X750ML; CAIXA DE MADEIRA 1X1500ML

	75 CL	150 CL	75 CL
Código	701683	701684	701688
Unidade / palete	230	140	88
Caixas / palete			
EAN	5607623013520	5607623013537	5607623013575
ITF			

ADEGA MAYOR

GRANDE RESERVA PAI CHÃO 2020

VINHO TINTO
VINHO REGIONAL ALENTEJANO



ABRE OS SENTIDOS

CÓDIGO PRODUTO: 75CL - 701683 | 150CL - 701684 | 75CL - 701688

CONSERVAÇÃO: Conservar ao Abrigo da Luz e do Calor

GARRAFAS



	75 CL	150 CL	75 CL
CODIFICAÇÃO	5607623013520	5607623013537	5607623013575
UNIDADES	-	-	-
DIMENSÕES L x A x P (cm)	8,5 x 32,8 x 8,5	9,75 x 39,94 x 9,75	8,5 x 32,8 x 8,5
PESO LÍQUIDO (kg)	0,750	1,500	2,250
TARA (kg)	0,725	1,190	3,660
PESO BRUTO (kg)	1,475	2,690	5,910

CAIXAS



	75 CL	150 CL	75 CL
CODIFICAÇÃO			
UNIDADES	1	1	1
DIMENSÕES L x A x P (cm)	10,0 x 35,2 x 10,1	11,8 x 42,5 x 11,5	10,5 x 35,2 x 27,7
PESO LÍQUIDO (kg)	0,750	1,500	2,250
TARA (kg)	1,410	1,920	-2,250
PESO BRUTO (kg)	2,160	3,420	0,000

PALETIZAÇÃO



	75 CL (CX1)	150 CL (CX1)	75 CL (CX1)
Nº UNIDADES/PALETE	230	140	88
Nº CAIXAS/PALETE	230	140	88
Nº NÍVEIS/PALETE	10	14	11
Nº CAIXAS/NÍVEL	23	10	8
DIMENSÕES L x A x P (cm)	80,0 x 119,0 x 120,0	80,0 x 139,0 x 120,0	120,0 x 130,5 x 80,0
PESO LÍQUIDO (kg)	172,50	210,00	198,00
TARA (kg)	347,30	291,80	345,08
PESO BRUTO (kg)	519,80	501,80	543,08