



MR PREMIUM ROSÉ 2014

REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2014

CASTAS
Touriga Nacional

ÁREA DE VINHA
1,5 hectares

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários, graníticos e xistosos

ENGARRAFAMENTO
Abril 2015

PRODUÇÃO
3.287 garrafas 0,75L; 100 garrafas 1,5 Lts

VITICULTURA
6 Toneladas/ha. Vindima manual efectuada em 5 talhões diferentes de Touriga Nacional. Uvas transportadas em caixas de 20Kg. Uvas conservadas durante 24 horas em câmara frigorífica a 0°C.

VINIFICAÇÃO
Tapete de escolha de cachos manual. Prensagem a baixa temperatura de cada talhão separadamente para cubas de frio de 550L e fermentação durante 16 dias em barrica com battonage diária e leve battonage durante os primeiros 2 meses. Estágio sobre as borras em barrica durante 6 meses.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 12,5%
Acidez total: 6,5g/L; pH:3,3
Açúcares redutores: 0,6g/L



CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos



UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182100230	30	8,0	8,0	1,45	1	9	13	120
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
25602182100234	3 GARRAFAS	30,2	26,4	8,0	4,3	120 x 80	165	516