



LAPA DOS GAIVÕES 2014
VINHO TINTO REGIONAL ALENTEJANO

TERROIR

Solos ácidos, pobres e de textura fina. Clima mediterrâneo com influência da Serra de São Mamede a originar grandes amplitudes térmicas e assim potencial concentração de acidez e de longas maturações. Exposição solar favorecida com a maioria da vinha virada a Sul, vinha plantada em encosta de serra rochosa granítica que origina uma competição entre as plantas e um equilíbrio muito próprio com produções muito baixas de 3 toneladas/ ha, uvas concentradas de grande complexidade, delicadeza e mineralidade.

CASTAS

Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez, e Alicante Bouschet.

VINIFICAÇÃO

Uvas arrefecidas a temperatura baixa, pré-maceração e fermentação durante oito dias a 26º C.

ENGARRAFAMENTO

Novembro de 2016 (42 077 garrafas).

NOTAS DE PROVA

Cor granada, escura e densa. Intenso, concentrado e complexo de aroma, com notas florais, fruto vermelho, pimenta preta e coco integrados com notas de barrica. Na prova é muito elegante, cheio de volume com notas de especiaria variada, baunilha, floresta e trufas de chocolate. Taninos finos e longos com frescura e mineralidade.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 14,5%
 A. Total (g/l): 5,7

Lote: L0116AQ





Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 000 866
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,8 cm
Altura	16,3 cm
Comprimento	32,2 cm
Volume	0,013 m ³
Código ITF	25606823000860
Peso Bruto	7,95 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120m
Caixas por Palete	99
Caixas por Fiada	11
Fiada por Palete	9
Altura da Palete	1,50 m