JOÃO M BARBOSA vinhos

LAPA DOS GAIVÕES GRANDE RESERVA 2011

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 entre outras.

VINIFICAÇÃO

Arrefecimento das uvas, pré-maceração em lagar de pedra, pisa a pé durante 10 dias e pós maceração.

ENGARRAFAMENTO

Novembro 2016. 3.445 garrafas.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada violeta, fechada e intensa. No nariz intenso com notas de poejo, frutos pretos, especiarias e tostados. Na prova, boa frescura com taninos polidos, complexidade, fruta e notas de trufas de chocolate com leve final mineral

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 14.7

A. Total (g/l): 5,8

pH: 3,56

Lote: L0416AQ

Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 320
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa de Madeira Fumigada	
Unidade por Caixa	3
Largura	27,4 cm
Altura	11,4 cm
Comprimento	33,8 cm
Volume	0,011 m3
Código ITF	55606823001325
Peso Bruto	5,50 kg
Palete	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Palete	120
Caixas por Fiada	10
Fiada por Palete	12
Altura da Palete	1,40 m