

COMENDA GRANDE RESERVA TINTO 2014



Categoria: Vinho Regional Alentejano	
Castas: Alicante Bouschet e Trincadeira.	
Solo: Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristaloflicas)	
Clima: Ibero mediterrânico / Sub mediterrânico	
Exposição da Vinha: Predominante a Sul em encosta ligeira	Ano de Plantação: 2002; 2010 Densidade: compasso 3x1,10m; 3030 plantas/Ha
Vinificação: A temperatura controlada (25-28°C) em depósito de Inox, seguido de maceração pós fermentativa (+/- 20dias).	
Estágio: 12 meses em Barricas novas de Carvalho Francês. Estágio em garrafa, no mínimo, entre 12 a 18 meses, até saída para mercado.	Potencial de Envelhecimento: 8 a 10 anos.
Apreciação Organoléptica: De cor granada intensa, aroma fino e complexo, onde sobressai a fruta madura conjugada com as “notas” de especiarias das madeiras de estágio. Ao sabor apresenta-se cheio, com ligeiro acidulo e taninos “suaves”, com final de boca prolongado e persistente, revelando toda a complexidade e equilíbrio, na conjugação das sensações da madeira e da fruta. Para preservar todas as características este vinho não foi estabilizado, pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar ligeiro depósito. Deve servir-se a uma temperatura de 16-18°C.	
Quantidade Produzida: 6.240 garrafas de 0,75Lt; 100 garrafas de 1,5Lt; 25 garrafas numeradas de 3Lt	
Grau Alcoólico – 15 %	Acidez Total – 5,3 g/l
Açúcar Residual - 1,2 g/l	Ph - 3,66
Enólogo - Eng. Francisco Pimenta	Produtor - Monte da Comenda Agroturismo, Lda