



Herdade Paço do Conde Reserva Tinto/Red 2018



Cor granada. Após 12 meses em barricas usadas de carvalho francês, apresenta aroma bastante intenso e complexo com notas de especiarias e de fruto negro maduro, a lembrar amoras silvestres e mirtilos. Paladar bastante encorpado, taninos maduros e final de prova longo e persistente.

Garnet colour. After 12 months in used french oak barrels, it has a very intense and complex aroma with notes of spices and ripe black fruit, reminiscent of wild blackberries and blueberries. Full-bodied palate, ripe tannins and long and persistent finish.

Ficha Logística/Logistic Data

Garrafa/Bottle:	750 ml
Diâmetro/Diameter	81,5mm
Altura/Height	299 mm
EAN Code	5607645117503
Caixa/Case	6 un.
Comprimento/Length	29,6 cm
Largura/Width	25,1 cm
Altura/Height	16,6 cm
Peso Bruto/Gross Weight	8,700kg
ITF 14	15607645117500
Paleta/Palette	96 un. 12x8
CxLxA / LxWxH (cm)	120x80x140
Peso/Weight	850 kg

Ficha Técnica/Technical File

Denominação/Denomination	Vinho Regional Alentejano Portugal
Produtor/Producer	Soc. Agrícola Encosta do Guadiana
Enólogo/Winemaker	Rui Reguinga
Envelhecimento/Aging Process	12 Meses em barrica de carvalho francês/12 months in french oak barrels
Castas / Grape Varieties	Syrah Touriga Nacional Alicante bouschet
Teor Alcoólico/Alcohol	15 %
Acidez Total/Total Acidity	5,6g/L
PH	3,72
Acidez Volátil/Volatil Acidity	0,88g/L
Açúcares Totais/Total Sugars	1,0g/dm³