



Herdade Paço do Conde Winemakers Selection 2017



Cor granada escuro. Aroma bastante intenso e complexo, com notas de especiarias conjugadas com notas abaunilhadas do estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês. Notas de fruto preto bastante maduro. Paladar bastante encorpado, taninos suaves e de longa persistência.

Dark garnet colour. Very intense and complex aroma with notes of spices combined with vanilla notes from the 14 – months aging in french oak barrels. Notes of very ripe black fruit. Full-bodied palate, soft tannins and long persistence.



Ficha Logística/Logistic Data	
Garrafa/Bottle:	750 MI
Diâmetro/Diameter	81,3 Mm
Altura/Height	31 Cm
EAN Code	5607645117534
Caixa/Case	3 un.
Comprimento/Lenght	32 Cm
Largura/Width	24,5 Cm
Altura/Height	9 Cm
Peso Bruto/GrossWeight	5,100 Kg
ITF 14	35607645117535
Paleta/Palette	120 caixas- 12 x 10
CxLxA / LxWxH (cm)	120x80
Peso/Weight	630 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	Estágio de 14 meses em madeira de carvalho francês/Stage of 14 months in french oak.
Castas / Grape Varieties	Syrah : Touriga Nacional Alicante bouschet
Teor Alcoólico/Alcohol	15.0%
Acidez Total/Total Acidity	5,2 g/dm ³
PH	3,80
Acidez Volátil/Volatil Acidity	0,92g/dm ³
Açúcares Totais/Total Sugars	0,9 g/dm ³

