



CONDE D' ERVIDEIRA RESERVA

Região Region	Alentejo Alentejo	Designação Designation	DOC Alentejo DOC Alentejo
Tipo Type	Tinto Red		
Castas Grape Varieties	Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon		
Vindima Harvest	Mecânica e nocturna Mechanic and at night		
Vinificação	Os melhores lotes de uvas, vinificam casta a casta. O Aragonez fermenta em "vinimatics", enquanto que as restantes castas fermentam em lagares equipados com robot de pisa mecânica. O processo decorre a uma temperatura de 22° a 24°C.		
Vinification	The best grapes, vinified variety by variety. The Aragonez is fermented in Vinimatics, while the others two varieties are fermented in open vats (Lagares) with mechanical press. The process occurs at 22° to 24°C.		
Estágio Ageing	8 meses em barricas novas, maioritariamente, de carvalho Francês. O blend já engarrafado, permanece em cave durante o período mínimo de um ano. 8 months in new barrels mostly French oak. The blend is then bottled and aged for a minimum period of 1 year.		
Longevidade Longevity	6 a 8 anos 6 to 8 years		
Prova	Apresenta aromas de compotas de frutos vermelhos, complexados pela madeira. É aveludado, apresentando uma excelente estrutura e suaves taninos.		
Taste	Aromas of red fruits jams, complexes by wood. Velvety, whit an excellent structure and soft tannins.		
Como Servir How to Serve	16° a 18° C 16° to 18° C		
Prémios Awards	Challenge International du Vin 2014 - Gold medal China Wine Awards 2013 - Double Gold medal Concours National of Bottled Wines 2012 - Merit Medal Best Buy "Revista Fugas" 2010 China Wine Awards 2015 - Double Gold medal		
Enólogo Oenologist	Nelson Rolo		
Embalagem Packaging	EAN Garrafa/Bottle: 560 1381 009009 EAN Caixa/Case: 1560 1381009006		
Garrafas por caixa	6	Caixas por Palete	125
Caixas por nível	25	Número de Níveis	5
Dimensões Caixa/Peso	16,2 cm x 23,6 cm x 33 cm/8 Kg		
Dimensões Palete/Peso	126 cm x 81,5 cm x 175 cm/1.000 Kg		