



ADEGAMÃE

# DORY

## RESERVA

### 2013

750ML

#### FICHA TÉCNICA

**País** // Portugal

**Região** // Lisboa

**Localização das Vinhas** // Ventosa, Torres Vedras, Portugal

Vinha de ligeira encosta

**Clima** // Atlântico

**Solos** // Argilo-Calcário

**Tipo** // Tinto

**Castas** // Touriga Nacional, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot

**Vinificação** // Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total. Maceração pré fermentativa durante 2 dias. Fermentação à temperatura controlada durante 15 dias. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

**Notas de Prova** // Cor ruby. Notas violetas, pimentão e especiaria. Fruta bem madura e bem integrada. Boa presença na boca, com as notas de fruta a reaparecerem. Termina com elegância.

**Gastronomia** // Ideal no acompanhamento de carnes vermelhas, assados e caça.

**Observações** // Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C.

Decantar o vinho 30 minutos antes de servir. Servir à temperatura de 16°C.

**Teor Álcool** // 14,5%vol

**Acidez Total** // 5.34g/l

**pH** // 3.68

**Produção** // 27 000 Garrafas de 0.75l

**Engarrafamento | Lançamento** // Abril 2016

**Enologia** // Anselmo Mendes e Diogo Lopes

#### Caixa Cartão (6 x 0,75l)

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura (mm)	296	165	1620	Nº de Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	80	300	800	Nº de Caixas / Camada	11
Profundidade (mm)	80	255	1200	Nº de Camadas / Palete	9
Peso Líquido (Kg)	0,75	4,5	445,5	Nº de Caixas / Palete	99
Peso Bruto (Kg)	1,36	8,45	858		

Garrafa Dory Reserva 0,75l

**EAN** // 5600209865261

Caixa Cartão (6 x 0,75l)

**ITF** // 65600209865263

DORY

RESERVA  
2013

