



FICHA TÉCNICA

## ADEGA MAYOR SANGIOVESE

2018

VINHO TINTO | RED WINE

# ADEGA MAYOR SANGIOVESE 2018

VINHO TINTO | RED WINE

Vinho Regional Alentejano | Regional Wine from Alentejo



<b>País   Country</b>	Portugal
<b>Região   Region</b>	Alentejo
<b>Clima   Climate</b>	Mediterrânico <i>Mediterranean</i>
<b>Solo (origem)   Soil (origin)</b>	Franco-argiloso de origem granítica <i>Clay-loam</i>
<b>Tipo   Type</b>	Tinto <i>Red</i>
<b>Castas   Grape varieties</b>	Sangiovese
<b>Classificação   Classification</b>	Vinho Regional Alentejano   Regional Wine from Alentejo
<b>Ano de colheita   Harvesting year</b>	2018
<b>Vindima   Harvest period</b>	Agosto e Setembro <i>August and September</i>
<b>Produção   Production</b>	6.400 garrafas 75 cL 6.400 bottles 750 mL
<b>Enólogo   Oenologist</b>	Rui Reguinga e Carlos Rodrigues
<b>Vinificação   Vinification</b>	<p>Sangiovese é uma casta precoce de ciclo curto, sensível aos aumentos de temperatura, pelo que a colheita tem de ocorrer no momento ideal de maturação. A vindima é manual, com uma seleção criteriosa de cachos. As uvas desengaçadas fermentaram em balseiro de carvalho francês de 5000 L e após 2/3 da fermentação foi realizada a descubca. O mosto terminou a fermentação no mesmo balseiro onde o vinho estagiou, por mais 18 meses, até ao engarrafamento para estágio.</p> <p><i>Sangiovese is a short cycle early variety, sensitive to temperature increases, so that harvesting has to take place at the right time of the ripening process. The harvest was manual, and the bunches were carefully selected. The destemmed grapes fermented in a 5000 L French oak tuns and devatting took place after 2/3 fermentation. Fermentation of the must ended in the tun where the wine aged, for another 18 months, until bottling for ageing.</i></p>
<b>Teor alcoólico   Alcoholic strength</b>	12,5 % vol.
<b>Acidez total   Total acidity</b>	6,2 g/L
<b>pH</b>	3,46
<b>Açúcar redutor   Residual sug</b>	0,4 g/L
<b>Ingredientes   Ingredients</b>	Contém sulfitos <i>Contains sulphites</i>
<b>Notas de prova   Tasting notes</b>	<p>Vinho de cor granada de intensidade média. No nariz é delicado e distinto, sugerindo notas de cereja, flor de rosa, café verde e cacau. A boca é leve, fresca e vibrante, dominada pela componente floral. Revela ainda notas de especiarias e vegetais frescos em sintonia com os taninos finos, remetem-nos para um final longo e persistente.</p> <p><i>Medium intensity garnet colour wine. On the nose it is delicate and distinctive, suggesting notes of cherry, rose flower, green coffee and cocoa. It is light, fresh and vibrant on the palate, with the floral component prevailing. It also reveals notes of spices and fresh vegetables which, in harmony with the fine tannins, bring us to a long and persistent finish.</i></p>
<b>Consumo   Consumption</b>	2020 - 2025
<b>Gastronomia   Serving suggestions</b>	<p>Um vinho irreverente e versátil. Contudo, nada melhor que a gastronomia tradicional italiana para uma harmonização perfeita. Pratos à base de massas, risotos, queijos duros, molhos de tomate, manjeriço e azeitonas deverão de ser um ótimo acompanhamento.</p> <p><i>An irreverent and versatile wine. However, nothing better than traditional Italian cuisine for a perfect harmonisation. Pasta, risotto, hard cheese, tomato sauce, basil and olive-based dishes should be a great accompaniment.</i></p>
<b>Depósito   Deposit</b>	Vinho não filtrado, sujeito a depósito <i>Wine unfiltered, subject to deposit.</i>
<b>Garrafa   Bottle</b>	75 cL 750 mL
<b>Embalagem   Packaging</b>	Caixa de cartão com 6 garrafas 75 cL <i>Cardboard boxes with 6 bottles of 750 mL</i>



Código   Code	
75 cL	701203
<b>Unidade/paleta   Bottles per pallet</b>	
75 cL	540
<b>Caixas/paleta   Boxes per pallet</b>	
75 cL	90
<b>EAN</b>	
75 cL	5607623008892
<b>ITF</b>	
75 cL	25607623008896