

FICHA TÉCNICA

LEGATU CARDADEIRO RESERVA



Produzido na Quinta do Reguengo, local escolhido há muitos séculos pela família real para enviar familiares e aí se instalarem! O pássaro que inspira a nossa marca está presente nos brasões do solar e queremos que os nossos vinhos sejam tão intrigantes, sofisticados, fascinantes e originais como ele.

VINIFICAÇÃO

As uvas são transportadas para a adega imediatamente após a colheita em pequenas caixas. São depois suavemente prensadas antes de entrarem no processo de fermentação em barricas com capacidade de 400 litros. Após permanecer em barrica durante 1 ano, é engarrafado seguindo-se estágio em garrafa.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Teor alcoólico 13% Vol.	Acidez total (g / l) 6.2 ácido tartárico	Açúcares (g / l) <1.5
Ph 3.40	Acidez volátil 0.36 ácido acético	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor límpida e citrina. Aroma ligeiramente frutado, com nuances de madeira e alguma flor de laranjeira. Paladar fresco mineral e com um final de boca longo e persistente.

GASTRONOMIA

Temperatura recomendada de 12º a 14ºC. Harmoniza bem com peixes, frutos do mar e assados.

APRESENTAÇÃO

Apresentado em garrafa borghona asia sedução, capsula cor cobre, rótulo e contra-rótulo onde se descreve toda a informação sobre o vinho. Rolha de cortiça extra com a marca Reguengo de Melgaço

Caixas de Cartão

Dimensões (mm)	Unidades	Peso (kg)
110 X 90 X 345	1	1.8

ARMAZENAMENTO

As garrafas embaladas em caixas de cartao devem ser armazenadas em local limpo e arejado, em condições normais de temperatura e humidade.

ENÓLOGO

Abel Codesso

REGUENGO
DE MELGAÇO

PRODUZIDO POR

Reguengo de Melgaço, SA
Quinta do Reguengo-Paderne-Melgaço

geral@reguengodemelgaco.pt
www.reguengodemelgaco.pt