|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Marca:** | **DOM DAGANEL** |  |
| **Tipo:** | **Tinto** |
| **Ano de Colheita:** | **2017** |
| **Castas:** | Touriga-Nacional e Tinta-Roriz |
| **Classificação** | Grande Reserva |
| **Produtor:** | Adega Cooperativa de Silgueiros, CRL |
| **Enólogo:** | Miguel Oliveira |
| **Álcool (% vol):** | 13.5 |
| **Acidez Total (g/l-ác. Tart.):** | 5.06 |
| **pH:** | 3.57 |
| **Açucares. Residuais:** | 1.4 |
|  |  |
| **Vinificação:** | Fermentação em temperaturas abaixo de 26ºC |
| **Estágio** | Em barricas durante 11 meses |
|  |  |
| **Cor:** | Vermelho intenso |
| **Aroma:** | Fruta de Bosque com notas de Chocolate e Café |
| **Sabor:** | Estruturado, fresco e muito equilibrado |
| **Final de boca:** | Complexo e persistente |
|  | |
| **Temperatura aconselhada (ºC):** | 15º - 16ºC |
| **Indicações gastronómicas:** | Queijo de pasta mole e sabor forte, Caça e chocolate negro |
| **Consumo/longevidade** | Agora e durante mais 15 anos |
| **Armazenagem recomendada:** | Em ambiente com luminosidade reduzida e com estabilidade térmica |
|  |  |
| **Garrafa-Capacidade (l):** | 0,75 |
| **Código de barras EAN (grf):** | 5603155127773 |
|  |  |
| **Palete (euro)** |  |
| **Caixas por palete:** |  |
| **Caixas/fiada:** |  |
| **Nº de fiadas:** |  |
|  |  |
| **Caixa-dimensões (cm)** |  |
| **Nº de garrafas:** |  |
|  |  |
| **Uso pretendido do produto** | Consumo moderado a maiores de idade, exceto por grávidas e lactantes. Não deve ser consumido por pessoas intolerantes e alérgicos ao SO2 |
|  |  |
| **Contém alergénicos** | SO2 |
|  |  |
| **Condições de transporte:** | Transporte subcontratado devidamente higienizado, ao abrigo da luz e com estabilidade térmica |