



SANTOS & SEIXO  
WINES

# Duquesa Maria RESERVA Vinho Regional Alentejano Vinho Tinto 2017

40% SYRAH, 30% TOURIGA NACIONAL & 30% ALICANTE BOUSCHET

## DEGUSTAÇÃO

“

Com uma cor rubi intensa, no nariz tem um aroma rico e frutado, com o envelhecimento no barril mostrando delicadas notas de baunilha.

Na boca contrasta o corpo cheio e persistente com um acabamento suave e elegante.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

## SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Cordeiro Estufado à moda antiga alentejana.

Servir à temperatura de 16°C.



**NOME** Duquesa Maria Reserva Vinho Regional Alentejano  
Vinho Tinto

**COLHEITA** 2017

**REGIÃO** Alentejo

**SUB - REGIÃO** Portalegre

**CASTAS** 40% Syrah, 30% Touriga Nacional & 30%  
Alicante Bouschet

**SOLO** Solos calcário cinzas

**CLIMA** Com influência continental e verões  
muito secos e quentes

**VINIFICAÇÃO** As uvas são 100% desengaçadas; 5 dias de  
maceração a frio; a fermentação alcoólica começa  
em 20°C e termina em 25°C em tanques de aço  
inoxidável.

**ÁLCOOL** 14 %

**ACIDEZ** 4,9 gr/l

**PH** 3,7

**AÇUCAR RESIDUAL** 1,6 gr/l

**ENÓLOGO** Paolo Nígra

**EAN 560 0233 18 143 6**

**ITF 1 560 0233 18 143 3** CAIXA (6 X 750 ML)

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
<b>ALTURA (MM)</b>	300	307	1685
<b>LARGURA (MM)</b>	-	160	1200
<b>PROFUNDIDADE(MM)</b>	-	250	800
<b>PESO BRUTO (KG)</b>	1,29	8,02	827

<b>N° DE GARRAFAS / CAIXA</b>	6
<b>N° DE CAIXAS / CAMADA</b>	20
<b>N° DE CAMADAS / PALETE</b>	5
<b>N° DE CAIXAS / PALETE</b>	100

