








CABO DA
ROCA

GRANDE RESERVA CABERNET SAUVIGNON REGIONAL LISBOA TINTO 2016

Notas de Prova

-  Regional Lisboa
-  2016
-  Tinto Profundo
-  100% Cabernet Sauvignon
-  Groselha, ameixa, cereja preta e especiarias.
-  Notas de tabaco, cedro e anis num final longo e elegante.
-  Pata negra, estufado de caça, borrego assado, queijos fortes, enchidos e presunto.

Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO: 2015

DESCRIÇÃO DA VINHA - Vinha com 30 anos, a 32km da costa Atlântica a 135 m de altitude. 3.800 plantas por hectare, com uma produção média de 5 ton/ha. Orientação: N-S

SISTEMA DE CONDUÇÃO - Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO - Forte influência atlântica com terras aluviais que contrastam com as encostas onde o calcário é abundante.

COLHEITA - 100% colheita manual na 3ª semana de Setembro.

VINIFICAÇÃO - As uvas vão diretamente para a prensa com desengace sem esmagamento, 48h de decantação a frio; 100% fermentação em cuba.



ESTÁGIO: 18 meses de estágio em barricas de carvalho francês.



POTENCIAL ENVELHECIMENTO - 12 anos
QUANDO BEBER - 2019 até 2031



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18°



DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL - 14,5%
ACIDEZ TOTAL (g/L) - 4,99
ACIDEZ VOLÁTIL (g/L) - 0,55
AÇÚCAR RESIDUAL (g/L) - 1,9
PH - 3,47
SO₂ LIVRE / TOTAL (mg/L) - 20/98

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

GARRAFA - Bordalesa Premiere
VEDANTE - Cortiça natural
VOLUME - 750 ml
CÓDIGO DE BARRAS GARRAFA - 5600292865865
CÓDIGO DE BARRAS CAIXA - 15600292865862
PESO DA GARRAFA - 715 gr
ALTURA DA GARRAFA - 329,5 mm
Ø MÁXIMO - 78,1 mm
GARRAFAS/CAIXA - 6
PESO CAIXA - 8,8 kg
PESO LIQUIDO DA CAIXA - 4,5 L
DIMENSÕES DA CAIXA - 335x246x175 mm
CAIXAS/FIADA - 10 cxs
FIADA/PALETE - 10
GARRAFAS/PALETE - 600 uni
CAIXAS/PALETE - 100 cxs
PESO TOTAL PALETE - 900 kg
DIMENSÕES DA PALETE - Euro 1200x800x1800 mm