



## RESERVA TINTO GAMA SUPERIOR 2019

Este vinho remete muito bem o terroir atlântico de Palmela, um Field Blend Castelão, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon com 16 meses de estágio em barricas de carvalho francês.

Na sua génese é repleto de carácter e personalidade, ideal para acompanhar carnes vermelhas, pratos condimentados e queijos gordos.



**SOLO**  
Arenosos



**EMBALAGEM**  
750ml



**ANÁLISE**  
Teor Alcoólico: 14,5% vol  
Acidez total: > 4,5 g/l  
Açúcar residual: <2 g/l



**RECOMENDAÇÕES**  
Desfrute a 16°C com pratos forte de carne ou peixe.



**VINIFICAÇÃO**  
Colheita manual com escolha de bagos, maceração pré-fermentativa prolongada, precedida de fermentação em lagarde pisa mecânica, com controlo de temperatura.



**ESTÁGIO**  
16 meses em barricas de carvalho francês.