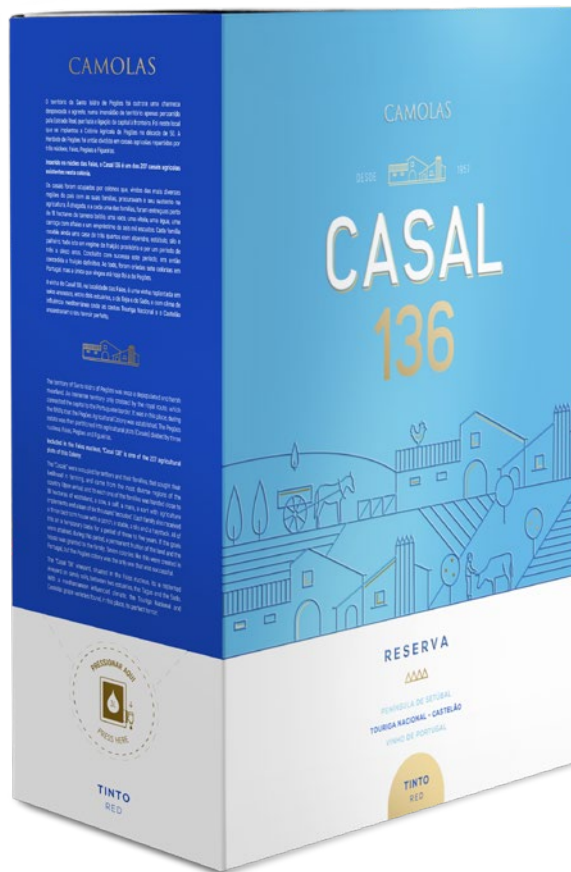


Casal 136 Reserva Tinto

Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal - Reserva
Variedade	Touriga Nacional e Castelão
Vindima	Manual em Setembro
Estágio	3 meses em carvalho Americano
Álcool	14% Vol.
Açúcares Redutores	1,1 g/L
Acidez Total	4,30 g/L
Ph	3,92
Viticultura	Miguel Camolas de Matos
Enologia	Francisco Camolas de Matos António M. Sanches
Produtor	Francisco Camolas de Matos
Conservação	Deve ser armazenado em lugar seco, e sem contacto direto com a luz solar ou fonte de calor.
Temperatura de Serviço	Entre 16°C e 18°C
Harmonização	Um vinho ideal para acompanhar pratos de carne gorda, bacalhau e polvo à lagareiro. Boa combinação também com queijos "duros", tipo da ilha ou grana, emmental, gruyère, etc.
Dica de Consumo	Consumir preferencialmente 3 meses após abertura.

História

A marca Casal 136 nasce do conceito de oferecer uma gama de vinhos Reserva de alta qualidade, comodamente acondicionados numa Bag in Box de 3L. Casal 136, onde está situada a nossa vinha, é um dos 207 casais agrícolas existentes na antiga Colónia Agrícola de Pegões implementada nos anos 50 do século XX. A Herdade de Pegões foi nessa época dividida em casais agrícolas repartidos por três núcleos. Casais esses que foram ocupados por colonos que, com as suas famílias, procuravam o seu sustento na agricultura, e aos quais foram atribuídos perto de perto de 18 hectares de terreno baldio para exploração agrícola em regime de fruição provisória e por um período de três a cinco anos. Concluído com sucesso este período, era então concedida a fruição definitiva.



Vinificação

As castas deste Casal 136, foram vinificadas separadamente em cubas de inox. Fermentação com temperaturas controladas entre 24°C e 26°C, remontagens diárias, diminuindo de intensidade ao longo da vinificação por forma a extrair os aromas frutados e a cor pretendida para este vinho. O blend foi criado logo após a fermentação Maloláctica.

Notas de Prova

Estagiou durante 3 meses em carvalho Americano, com aromas florais e frutados de elevada complexidade, exhibe uma cor intensa e profunda. Perfil encorpado com taninos proeminentes e sabores intensos.


Capacidade da Bag in Box
3L


Dimensão da Caixa (C x L x A)
19 x 25 x 8 cm


Peso Bruto da Caixa
3,2 kg


Caixas por Nível
54 uni


Número de Níveis
4


Quant. de Caixas por Palete
216 uni


Peso Bruto da Palete
695 kg