

INEVITÁVEL



Produto / Marca	Inevitável
Colheita	2004
Grau %	14 %
Tipo	Tinto
Capacidade	75 cl.
Classificação	Regional Alentejano
Ano	2004
Código de Barras	Garrafa 5602252000057 Caixa 15602252000054
Dimensões das Caixas	Altura (cm): 15,8 Comprimento (cm): 33,2 Largura (cm): 24 Peso Bruto (Kg): 9 Gfa / Cxa: 6 x 750ml.
Paletização	Nº de Caixas: Base: 12 Cxs Níveis: 8 Cxs Total: 96 Cxs Altura (cm): 146 Peso Bruto (Kg): 889



INEVITÁVEL

Classificação: Regional Alentejano.

Castas: Touriga Nacional e Merlot.

Análise:
Teor Álcool: 14%
Acidez Total: 5,9 g/l
pH: 3,6
Açúcares: 3 g/l

Vinificação:
Desengace total seguido de fermentação a 26°C, em cubas especiais do tipo lagar com sistema de pisa com robot "pigeaur". Posteriormente o vinho é sujeito a uma fermentação maloláctica em barricas novas de carvalho francês. Estágio de 8 meses em barricas novas de 225L de carvalho francês, ao que se segue um estágio em garrafa.

Cor: Granada profundo.

Prova:
Tinto encorpado com aroma intenso e complexo onde podemos destacar mentol, flor de laranjeira, ameixa preta, figos frescos, trufas e chocolate preto. O estágio em barricas novas de carvalho francês marca a sua presença com notas de especiarias (pimenta, cravinho, canela) e alguns aromas torreficados como o café e a moça. Na boca apresenta muita estrutura, envoltência e taninos de muita qualidade, notórios, mas elegantes, que serão suavizados com o estágio em garrafa. O final de prova é longo e complexo.

Conservação: Deitado a temperatura constante de 17°C.

Consumo: No decurso dos próximos 10-15 anos a uma temperatura de 16 - 18°C.

Gastronomia: Ideal para acompanhar queijos, enchidos, carnes vermelhas, borrego, caça e pratos típicos Portugueses de bacalhau regado em azeite.

