



WINES

BY NCAMPELO

Grancave

Vinho Tinto Grancave RESERVA DOC Alentejo 2014



Castas:
50% Alicante Bouschet, 30% Touriga Nacional e 20% Syrah



Denominação: Alentejo DOC
Tipo: Tinto - **Reserva**
Origem: Borba - Alentejo - PT



Análises:
Alcool (% vol): 14,5
Açúcar Residual (g/dm³): 2,1
Acidez Total (g/dm³): 5,7



Enólogos:
Fernando Machado e Henrique Lopes



Vinificação:
Uvas colhidas durante a noite para evitar altas temperaturas. Imediatamente desengaçadas quando no interior da adega. Fermentação em aço inoxidável em cubas abertas. Estágio de 8 meses em barricas de carvalho Francês.



Aspecto: Límpido e ruby carregado.
Aroma: Intensidade aromática a especiarias, frutos secos e notas de compotas e chocolates.
Boca: Boa complexidade, volumoso com taninos bastante integrados e macios. Final elegante e longo.



Consumo:
Ideal para acompanhar refeições à base de carne, enchidos e queijos. Igualmente interessante para degustar fora das refeições em boa companhia.



Informação:
Deve ser servido a uma temperatura entre 16°C - 18°C.
Deve ser conservado em local fresco e seco, protegido da luz solar e na posição horizontal.



Códigos:
Garrafa (EAN13): 5603238103861
Caixa 6 (ITF14): 15603238103868



Dados logísticos:
Garrafa: Bordalesa Prestigio Tronco-cónica ambar 750 ml
Rolha : Cortiça
Caixa: 6 Garrafas
Medidas: 325mmX250mmX175mm
Peso: 8,2 Kg
Palete: Europaleta 80 caixas
Medidas: 120cmX80cmX151cm
Peso: 730 Kg

Sede
Rua do Couto, 170
Cabaços
4990-565 PONTE DE LIMA
PORTUGAL

Escritório
Smart Space
Rua Joaquim Maria Simões, nº1
2560-281 Torres Vedras
LISBOA PORTUGAL

Contactos
email: export@ncampelo.com
www.ncampelo.com
+351 962 310 693