



F. Trigueiros & Filhos, Lda

Quinta do Bosque Monte das Abertas

## Monte das Abertas Reserva 2006



Produtor: F. Trigueiros & Filhos, Lda.

Enólogo Responsável: Eng. José Nevado

Região: Alentejo

Ano: 2006

Denominação: Vinho Regional Alentejano

Castas: 30 % de Trincadeira e 30 % Aragonez, 40% Alicante Bouchet

Teor Alcoólico: 14.5%

Acidez fixa: 6.0 g/l

PH: 3.46

Vinificação: As uvas foram colhidas para caixas de 22 kg a temperatura controlada.

Procedeu-se de seguida ao desengace, esmagamento e seguidamente iniciou-se a fermentação em cubas de inox com temperatura controlada durante 15 dias.

Estágio: O vinho permaneceu em cuba de aço inoxidável durante 14 meses e estagiou em garrafas durante seis meses em posição horizontal

Notas de Prova: A conjugação destas castas dão a este vinho um teor alcoólico elevado e uma acidez suave tornando-o macio, aromático e de uma qualidade invulgar.

Visual: Aspecto límpido, de cor cereja viva densa. Aroma complexo de frutos vermelhos maduros, rico e concentrado revelando uma grande estrutura. Com taninos redondos e macios, confere volume e uma persistência em garrafa.

Temperatura aconselhada: Para ser servido a uma temperatura de 18º a 20º

Gastronomia: Para consumir ou guardar. Acompanha bem pratos de carne e queijo.

Anotações: Desta reserva engarrafaram-se 6500 garrafas que vão ser colocadas no mercado a partir de Maio de 2008.

### Ficha Logística

#### Monte das Abertas Reserva 2006

Garrafa - Bordalesa Prestigio				Emb. Transporte				Palete			
750 ml				6	X	750 ml					
Cód. Barras		5605051752011		Cód. Barras				Altura	1,47 cm	Cxs Palete	120
Altura	Largura	Comprim <sup>to</sup>	Peso Bruto	Altura	Largura	Compr <sup>to</sup>	Peso Bruto	Largura	99 cm	Nº Fiadas	4
cm	cm	cm	Kgs	cm	cm	cm	Kgs	Compr <sup>to</sup>	120 cm	Cx p/ Fiada	30
32	8	8	1.35	33.5	25.5	23.5	8.42	Peso Bruto	1096	Total gfs	720