

# RS – Tinto Reserva

TOURIGA NACIONAL – BAGA – SYRAH – MERLOT



RAMA SELECTION

## Descrição

**Região:** Bairrada

**Classificação:** DOP – Denominação de Origem de Produção

**Produtor:** J.Rama Lda.

**Ano:** 2019

**Casta:** Touriga Nacional (50%), Baga (35%), Syrah (8%) e Merlot (7%).

**Vinificação:** Vinificação por casta com uva desengaçada e temperatura controlada. Maceração a frio, pré-fermentativa da uva e maceração pós-fermentação. Estágio 6 meses em barrica até ao engarrafamento.

**Engarrafamento:** Junho 2022

**Produção:** 6681 garrafas

## Consumo

**Maturação/Estágio:** Estágio em garrafa em ambiente controlado na cave.

**Conservação:** Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

**Consumo:** Consumir de preferência até 6-8 anos após o engarrafamento. Servir à temperatura de 16°C (18°).

**Gastronomia:** Embora seja vinho complexo e rico fácil de beber, é excelente para acompanhar pratos de carne vermelha, assados e caça. Acompanha bem queijos de meia cura e curados.

## Dados logísticos/Contactos

**Capacidade:** 0,75 Litros

**Nº de garrafas por caixa:** 6 garrafas deitadas

**Nº de caixas por palete:** 100 caixas

**Código de barras-Garrafa:** 560916122054

**Tif.** (+351) 239914278

[adega.rama@gmail.com](mailto:adega.rama@gmail.com)

[www.adegarama.pt](http://www.adegarama.pt)

[www.facebook.com/Adega.Rama.Wines](https://www.facebook.com/Adega.Rama.Wines)

## Características

**Graduação:** 13,5% Alc. Vol.

**Acidez total:** 5,3 g/L Ac. Tart.

**Açúcar total:** <1,5 g/L

## Notas de prova

Límpido de cor granada fechada. Rico de aroma quentes a fruta vermelha/preta madura em harmonia com notas de carvalho tostado, é complexo. Encorpado com taninos nobres e frescura na boca em agradável equilíbrio num final de boca persistente e com carácter.

