



Fundação Abreu Callado

DESDE 1948

DOM COSME

Vinho Regional Alentejano

CLASSIFICAÇÃO

Reserva

COLHEIRA

2015

PRODUÇÃO

6700 garrafas

CASTAS

Alicante Bouschet, Touriga Nacional

TIPO DE SOLO

Franco argiloso

VITIVINICULTURA

Idade média das vinhas 12 anos. Condução baixa com poda em talão.

VINIFICAÇÃO

Clássica, com desengace e esmagamento. Fermentação alcoólica a 24°C em depósitos. Esgotamento total dos açúcares com a película. Fermentação malolática natural. Estágio em barricas de carvalho francês de 225L durante 12 meses.

NOTA DE PROVA

Cor vermelho profundo, aroma intenso. O estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês confere-lhe uma complexidade surpreendente. Na boca revela-se muito denso, cheio de estrutura mas elegante. Vinho com grande potencial de envelhecimento.

ANÁLISE

Teor Alcoólico: 14,5%

Acidez total: 5,1 g/L

PH: 3,60

Açúcares redutores: 0,3

ENÓLOGO

João Silva e Sousa



GARRAFA

| Bordalesa - 750 ml / 1,475kg

CAIXA

| 6 garrafas - 25 x 32,2 x 16,9cm / 9,300kg

PALETE

| 96 caixas / 80 x 120 x 152cm / 920,600kg

EAN GARRAFA

| 5608243005544

EAN CAIXA

| 15608243005541