



## LAPA DOS GAIVÕES 2022

### VINHO TINTO REGIONAL ALENTEJANO

#### **TERROIR**

Solos ácidos, pobres e de textura fina. Clima continental com influência da Serra de São Mamede a originar grandes amplitudes térmicas diárias e assim potenciar a concentração de acidez e de longas maturações. Exposição solar favorecida com a maioria da vinha virada a Sul, vinha plantada em encosta de serra rochosa granítica que origina uma competição entre as plantas e um equilíbrio muito próprio com produções muito baixas.

#### **CASTAS**

Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Grand Noir e Aragonez (Tempranillo),

#### **VINIFICAÇÃO**

Uvas arrefecidas a temperatura baixa, pré-maceração e fermentação durante oito dias a 26º C.

#### **ENGARRAFAMENTO**

Abril de 2023

#### **NOTAS DE PROVA**

Um vinho que nasce na serra e cresce na garrafa. Profundo, elegante e fresco. Se há aroma que o identifica imediatamente é a Esteva que cresce ali sem regras. E as noites frias seguidas dos dias quentes onde a fruta vermelha é tão madura quanto delicada. E a elegância: essa a que ninguém resiste.

#### **DADOS ANALÍTICOS**

Álcool (%): 11.6%

A. Total (g/l): 6,0

Lote: L0223VJ





<b>Vinho</b>	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 000 866
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
<b>Caixa</b>	
Unidade por Caixa	6
Largura	23,8 cm
Altura	16,3 cm
Comprimento	32,2 cm
Volume	0,013 m <sup>3</sup>
Código ITF	25606823000860
Peso Bruto	7,95 kg
<b>Paleta</b>	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Paleta	104
Caixas por Fiada	13
Fiada por Paleta	8
Altura da Paleta	1,50 m