



**QUINTA DOS  
CARDEAIS**  
**GRANDE RESERVA TINTO**  
2019

**CASTAS:** Alicante-Bouschet, Cabernet-Sauvignon e Petit verdot

**COLHEITA:** Colheita manual em caixas de 20kg

**VINIFICAÇÃO:** Desengace com leve esmagamento, maceração pré-fermentativa de 48h, fermentação espontânea a temperatura controlada em cubas de inox e maceração pós-fermentativa de 10 a 15 dias.

**ENVELHECIMENTO/ ESTÁGIO:** Em barricas de carvalho francês durante 18 meses.

**ENÓLOGO:** Paulo Nunes

**PRODUTOR:** António Boal

**FORMATOS:** 0,75 L

**ENGARRAFAMENTO:** Junho 2022

**ÁLCOOL:** 14,5%

**ACIDEZ TOTAL:** 6.60 GR/DM3

**pH:** 3.35

**GARRAFA/EMBALAGEM:** caixa de madeira 3 x 0,75 L

**CÓDIGO EAN:** 560079968542 3