

CAVALO NEGRO RESERVA



2018

VINHO TINTO IG TEJO

CASTAS

40% Castelão, 30% Tinta Roriz e 30% Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentação em cubas de aço inox com estágio de 6 meses em madeira de carvalho.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Mostra cor rubi intensa, com aromas e sabores de bagas silvestres, algum fumado e sugestão de chocolate preto. Bem estruturado, macio, longo.

A REGIÃO

O Tejo, maior rio de Portugal, esteve desde sempre associado à produção de vinhos de qualidade. A cidade de Lisboa era tradicionalmente o seu maior mercado e até meados do século XX o rio funcionava também como principal via para trazer até à capital os vinhos produzidos nestas terras. A região divide-se em três grandes terroirs: o chamado "bairro", na margem direita do Tejo, estendendo-se para norte, com solos de argila e calcário; a "charneca", na margem esquerda, caminhando para sul até ao Alentejo, e onde dominam os solos arenosos; e o "campo" ou lezíria, constituído pelos terrenos baixos e férteis, de aluvião, junto a ambas as margens do rio. A Parras Wines tem instalações de vinificação e armazenamento na localidade de Gouxá, Almeirim – o coração do Tejo.

A MARCA

A zona do Ribatejo é por excelência o berço do cavalo Lusitano, um bravo companheiro do homem desde os tempos do império romano. Distinguido pela sua elegância, agilidade e inteligência, o cavalo Lusitano é reconhecido mundialmente como uma das mais nobres raças para a arte equestre. Raça não falta também aos vinhos produzidos no Tejo, junto às terras onde estes cavalos galopam livremente. E é essa raça, nobreza e genuinidade que procuramos transmitir com os brancos e tintos da marca Cavalo Bravo.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,0%
Acidez Total	5,00 - 6,00
pH	3,40 - 3,80

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	600
Peso Caixa (Kg)	7,02
Volume Caixa (m3)	11,13
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	4
Caixas/Paleta	100

Estrada Nacional 8-5 km 2,3
2460 - 526 Maiorga, Alcobaca, Portugal
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | www.parras.wine


PARRAS
WINES