

# RUELAS RESERVA



## 2019

## VINHO TINTO IG LISBOA

### CASTAS

50% Tinta Roriz, 30% Trouriga Nacional e  
20% Castelão.

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentação em cubas de aço inox,  
seguida de um breve estágio em madeira.

### ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

### NOTAS DE PROVA

Elaborado a partir das castas Tinta Roriz,  
Touriga Nacional e Syrah, este Reserva  
concilia estrutura e elegância, num lote de  
duas das mais prestigiadas castas  
portuguesas com a francesa Syrah. Um  
breve estágio em madeira conferiu-lhe  
complexidade e redondez.

### A REGIÃO

A Indicação Geográfica Lisboa é uma das mais importantes regiões portuguesas, em termos de área de vinha e produção de vinho. Formada por suaves colinas, de relevo pouco acentuado, a IG Lisboa estende-se desde a capital de Portugal para norte, até Pombal, sempre ao longo do litoral, numa faixa que não ultrapassa os 40 km de largura. Região multifacetada, abarca diversas denominações de origem, antigas e modernas, com características distintas entre si. O clima é temperado, de influência atlântica, com Verão relativamente ameno, mais fresco e húmido nas zonas mais próximas do mar, mais quente e seco nas zonas protegidas pela serra de Montejunto.

### HISTÓRIA

Ruelas nasce para espelhar a singularidade da calçada portuguesa. Numa homenagem aos mestres calceteiros, não fosse a arte do seu trabalho uma imagem de marca de Portugal, e a profissão uma das mais antigas da história nacional, a produção destes vinhos fez-se de forma cuidada, cheia de tempo e muita paixão.

### DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,5%
Acidez Total	5,5 (+/-1)
pH	3,5 (+/-0,5)

### DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,35
EAN	5600390417850
ITF	15600390417857
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	630
Peso Caixa (Kg)	8,1
Volume Caixa (m3)	12,2
Nº Caixas/Fiada	21
Nº Fiadas	4
Caixas/Paleta	84

Estrada Nacional 8-5 km 2,3  
2460 - 526 Maiorga, Alcobça, Portugal  
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | [www.parras.wine](http://www.parras.wine)

  
**PARRAS**  
WINES