

DESAFINADO GRANDE RESERVA



2016

VINHO TINTO DOC DOURO

CASTAS

Touriga Franca, Tinta Francisca e
Tinta Barroca.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentado em cubas de aço inox,
seguido de estágio de 24 meses em
carvalho francês.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Vinho de nariz exuberante de fruta
bastante madura com notas de tosta ligeira. Na
boca os seus taninos estão bem
envolvidos, de ligeira doçura frutada,
acidez moderada e final intenso.

A REGIÃO

Foi nas escarpas do vale do rio Douro que nasceu aquela que é a mais antiga Denominação de Origem vinícola do mundo, demarcada e legislada em 1756 por influencia direta do Marquês de Pombal.

Estas escarpas, decoradas com vinhas singularmente dispostas em terraços e patamares, conferem à região uma paisagem única e inconfundível, classificada Património Mundial em 2001 pela Unesco. Embora particularmente difíceis de trabalhar, estes solos, para além de excelentes para a longevidade das vinhas, permitem a obtenção de vinhos muito concentrados, únicos.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	14,0%
Acidez Total	5,5 (+/-1)
pH	3,5 (+/-0,5)

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,55
EAN	5600390416853
ITF	05600390416853
Nº Garrafas/Caixa	3
Nº Garrafas/Paleta	168
Peso Caixa (Kg)	4,65
Volume Caixa (cm3)	0,008
Nº Caixas/Fiada	8
Nº Fiadas	7
Caixas/Paleta	56

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


PARRAS
WINES