

# 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](http://www.parras.wine)

  
**PARRAS**  
WINES