



COMENDA  
**GRANDE**  
RESERVA

**VINHO REGIONAL ALENTEJANO . RESERVA . 2004**

**SOLO:** Pm e Pmg (Pardos mediterrânicos de rochas cristalofílicas).

**CLIMA:** Ibero mediterrânico/Sub mediterrânico.

**EXPOSIÇÃO:** Predominante a Sul em encosta ligeira.

**CASTAS:** Constituído pelas castas Alicante Bouschet (60%) e Trincadeira (40%).

**TECNOLOGIA:** Vinificação a temperatura controlada (25-28 °C), seguido de maceração prolongada (+- 30 dias). Estágio de 18 meses em Tonéis novos de 1.000 Litros de Carvalho Francês.

Estágio em garrafa de 8 meses.

**GRAU ALCÓOLICO:** 15,0 %Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,5 g/l

**PH:** 3,44

**APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA:** Este vinho produzido na adegas do Monte da Comenda Grande que mereceu a designação de “Reserva”, apresenta cor granada intensa, aroma fino e complexo onde sobressaem a fruta madura com notas de compota conjugada com a baunilha e as ligeiras especiarias das madeiras de estágio. Ao sabor o vinho é cheio, denotando grande estrutura, com ligeiro acidulo e taninos “suaves”, com final de boca prolongado e persistente, revelando toda a complexidade e equilíbrio. Para preservar todas as suas características este vinho não foi sujeito a estabilização tartárica pelo que, com o tempo, pode vir a apresentar ligeiro depósito.

**ENÓLOGOS:** Professor Francisco Colaço do Rosário e Eng. Francisco Pimenta..

**TÉCNICO DE VITICULTURA:** Eng. João Torres

**PRODUTOR:** Maria de Lourdes S.A. de Noronha Lopes

**PRÉMIOS:**

