

# ADEGA MOOR

Vinhos de Lisboa



## CALÇADA VELHA



2016



### ENÓLOGOS

Pedro Gil

### CASTAS

Uma diversidade de castas autóctones, com Touriga Nacional, Castelão, Tinta Roriz e Alicante Bouschet.

### VINIFICAÇÃO

Fermentação a temperatura controlada a 26°C.

### ESTÁGIO

Estágio de 6 meses em carvalho francês

### HISTÓRIA

O vinho Calçada Velha resulta de um lote de várias castas produzidas na Quinta de São José da Lage, propriedade com cerca de 25ha de vinha com uma média de idades de 15 anos, parte da vinha com vinhas antigas de castas autóctones. Com castas de vinhas novas da Quinta da Boticaria.

### REGIÃO

LISBOA

### VINHAS

Vinho de blend de uma seleção de castas. Uma pequena parte proveniente das vinhas velhas instaladas na Quinta de São José da Lage, com uma parte das vinhas novas instaladas na Quinta da Boticaria.

### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor intensa, com aroma de fruta comportada no primeiro impacto, revelando algumas notas de especiarias e moka proveniente do estágio 6 meses em carvalho francês. Bastante equilibrado na boca com taninos presentes que conferem volume e persistência no final de boca.

### HARMONIZAÇÕES GASTRONÓMICAS

Vinho que acompanha bem qualquer prato de carnes vermelhas suculentas ou como acompanhamento a queijos e enchidos.

### CONSUMO

Temperatura de consumo 16°C.

### ANÁLISES

Teor Alcoólico	14 %
Acidez Total	0.63 gr/lt
Açúcar Residual	5 gr/lt

### LOGÍSTICA

GFS POR CAIXA / CX FIADA / CX PALETE	6 / 11/ 77
PESO BRUTO POR CAIXA / POR PALETE	8 KGS / 647 KGS

EAN: 5600289172853

ADEGA MOOR, LDA Avenida Marquês de Pombal nº.128, 2590-095 Sobral de Monte Agraço, Portugal  
Email: info@adegamoor.pt | www.adegamoor.pt <https://www.facebook.com/adegamoor.pt>  
Telephone: +351 261 943 497