



DONA MARIA

RESERVA 2009

- País:** Portugal
Região: Alentejo (Estremoz)
Solo: Argilo-Calcário
Tipo: Tinto
Castas: Alicante Bouschet (50%),
Petit Verdot e Syrah
- Teor Alcoólico:** 14,5%
Acidez Total: 5,5 g/l
Acidez Volátil: 0,66 g/l
pH: 3,65
Açúcares Totais: 3,9 g/l
- Caixas:** Cartão com 6 garrafas
- Abrir de preferência 2 horas antes de consumir e servir a uma temperatura entre os 18-19°C.
- Este vinho, produzido a partir das melhores uvas das vinhas velhas, fermentado em lagares de mármore, usando a tradicional «pisa de uva», e estagiado em barricas novas de carvalho francês durante um ano, apresenta uma cor rubí retinta e um aroma limpo rico em frutos silvestres com ligação a menta e especiarias.
- O sabor é intenso e redondo, com taninos aveludados e final persistente.





DONA MARIA

RESERVA 2009

Country: Portugal

Region: Alentejo (Estremoz)

Soil: Clay / limestone

Type: Red

Grape Varieties: Alicante Bouschet (50%),
Petit Verdot and Syrah.

Alcohol Content: 14,5%

Total Acidity: 5,5 g/l

Volatile Acidity: 0,66 g/l

pH: 3,65

Total Sugar: 3,9 g/l

Box: 6 bottles / carton

Open 2 hours before consuming and serve at a temperature between 18-19°C.

This wine, vinified with selected grapes from old vines, is fermented in ancient marble “lagares”, using the traditional foot-treading method. Slowly matured in new French oak barrels for one year, the wine shows a dark ruby colour and a rich, wild fruit aroma, connecting with mint and spices. The flavour is intense and round, with silky tannins and a persistent finish.

