



*Agro-Batoréu, Lda.*

**TERRA SILVESTRE**  
D.O.C. do TEJO—VINHO TINTO  
COLHEITA DE 2009

**FICHA TÉCNICA**

**ORIGEM**

Produzido a partir de uvas das castas Touriga Franca(50%), Syrah(25%)e Alicante Boushet(25%) criadas na nossa vinha denominada Poços situada em Aveiras de Cima, na Região Vitivinícola do Tejo.

**VOLUME DE PRODUÇÃO**

30 000 garrafas / ano

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO**

Curtimenta total com maceração de 6 a 8 dias em cubas de aço inox, com controlo de temperatura de fermentação entre 26 e 28 °C

**ESTÁGIO**

.Estágio em garrafa, pelo menos de três meses antes da comercialização

**APRECIÇÃO E SUGESTÕES DE CONSUMO**

Aspecto límpido, cor violeta carregada, com um complexo e rico painel de aromas a fruta vermelha madura no nariz, confirmado na boca com frescura e notas de compota, macio redondo e muito persistente.

Ótimo para acompanhar pratos de carne, caça e queijos

Deve ser servido a uma temperatura de 16, num copo largo de vidro fino.

Guardar a garrafa deitada, em local escuro, arejado e fresco.

**CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS**

Teor Alcoólico % Vol.	13,0
Acidez total (g/l)	5,2
Acidez volátil (g/l)	0,70
Densidade (g/l)	0,9928
Extracto seco (g/l)	30,2
SO2 livre / total (mg/l)	23/66
pH	3,60

**PRÉMIOS EM 2010**

- **Concurso Nacional Vinhos engarrafados 2010 – Prémio Prestígio**
- **Concurso De Vinhos do Tejo na Produção – 1º Prémio Vinhos Tintos**
- **Concurso Internacional – La selezione del Sindaco – Itália – Medalha de Prata**
- **Concurso de Vinhos Engarrafados do Tejo – Medalha de Prata**

**APRESENTAÇÃO**



Volume (ml)	Tipo de Garrafa	Peso da Garrafa (g)	Peso da Caixa (g)	Dimensões da Caixa (CxLxA)	Código Barras
750	Bordalesa Reserva	1250			5600323030026
750(Cx6)	Bordalesa Reserva	1250	7800	230x155x340	5600323030026
750(Cx12)	Bordalesa Reserva	1250	15400	310x230x340	5600323030026