



*Batoreu*

EST. 1860

## TERRA SILVESTRE RESERVA

DOC DO TEJO 2017



Produzido com uvas das castas Touriga Franca (40%), Touriga Nacional (25%), Alicante Bouschet (25%) e Syrah (10%) criadas nas nossas vinhas em Aveiras de Cima, região vitivinícola do Tejo, Portugal.

Vinificação em aço inox, com maceração pelicular de 6 a 8 dias a 26-28°C, seguida de 6 meses de estágio em madeira nova de Carvalho Francês e de, no mínimo, 3 meses em garrafa.

Cor violeta carregada, aroma e sabor intenso e complexo a fruta bem madura, com notas de baunilha bem pronunciadas, macio, bem equilibrado e muito persistente.

Pratos de carne e queijos. Servir a 16°C.

### Características Analíticas

Álcool Vol. (%)	13.5
Acidez Total (g/L)	4,83
Acidez Volátil (g/L)	0.59
Densidade a 20°C (g/L)	0.9940
Extracto Seco Total (mg/L)	33.1
SO2 Total (mg/L)	55
SO2 Livre (mg/L)	<20
Açúcar Residual (g/L)	0.7
pH (20 to 25°C)	3.76