



*Batoreu*

EST. 1860

## TERRA SILVESTRE GRANDE RESERVA

DOC DO TEJO 2016



Produzido com uvas das castas Touriga Franca (45%), Syrah (30%) e Alicante Bouschet (25%), criadas nas nossas vinhas em Aveiras de Cima, Tejo, Portugal.

Vinificação em aço inox, com maceração pelicular de 6 a 8 dias a 26-28°C, seguida de 30 meses de estágio em barricas de Carvalho Francês (500 L) e de, no mínimo, 12 meses em garrafa.

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

Ótimo para acompanhar pratos de carne e queijos. Servir a 16°C, decantado.

### Características Analíticas

Álcool Vol. (%)	13.5
Acidez Total (g/L)	5.74
Acidez Volátil (g/L)	0.89
Densidade a 20°C (g/L)	0.9939
Extracto Seco Total (mg/L)	34.1
SO <sub>2</sub> Total (mg/L)	96
SO <sub>2</sub> Livre (mg/L)	<20
Açúcar Residual (g/L)	0.9
pH (20 to 25°C)	3.52