



@batista's
BY PITADA VERDE

VINHO REGIONAL TEJO TINTO

RESERVA 2025

MÉTODO

GEOLOGIA DO SOLO – Argilo calcário e arenoso

ENCEPAMENTO- Tinta Barroca (40 %), Alicant Bouschet (20%), Tinta Roriz (20 %), Caladoc (20%).

MÉTODO DE CULTIVO - Condução baixa em cordão bilateral,
poda em talão

IDADE MÉDIA DAS VINHAS – 30 anos

PRODUÇÃO MÉDIA - 50 hl/ha

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO - Desengace, esmagamento, fermentação
em lagares de cimento com pisa a pé e controle de temperatura (8
dias)

ESTÁGIO - 6 meses em barrica de carvalho
francês, 12 meses em inox

QUANTIDADE PRODUZIDA - 8000 garrafas

CARACTERIZAÇÃO ORGANOLÉPTICA

ASPECTO VISUAL – Apresenta uma cor violácea

ASPECTO OLFATIVO – Fruta vermelha madura e compota. Alguma menta

ASPECTO GUSTATIVO - Redondo, bom volume de boca com acidez equilibrada,
que lhe dá persistência. Elegante com presença e final fresco.

TEMPERATURA DE CONSUMO - 16 °C

CONTROLO ANALÍTICO

ÁLCOOL – 14,4 %

ACIDEZ TOTAL – 5,97 gr/L

AÇÚCAR RESIDUAL- 0,9 gr/L

EXTRATO SECO – 35,9 gr/L

SO₂ Livre – <20 mg/L

PH 3,47

ANÁLISE NUTRICIONAL

ENERGIA – 364kj / 84cal

LÍPIDOS - <0.5g

(dos quais saturados) - <0.5g

HIDRATOS CARBONO – 1g

(dos quais açúcares) – 0.9g

PROTEÍNAS - <0.5g

SAL – 0g

INGREDIENTES: Uvas, Regulador acidez (E334 ácido tartárico). Conservante E220
sulfitos. Estabilizantes: E456 poliaspartato potássico, E414 goma arábica.

INFORMAÇÕES

ENÓLOGO - João Pedro Batista



Pitada Verde – Produção Agrícola Lda
Quinta Nova Das Varandas E.N. 3.3 2070
-512 Valada – Cartaxo

www.pitada-verde.pt