

DONA MÉCIA  
RED WINE - LISBOA REGION - RESERVE

*Ourém - Portugal*



2015

## *Dona Mécia*



**Região / Region:** Vinhos de Lisboa / Lisboa Wines

**Denominação / Denomination:** Reserva / Reserve

**Tipo / Type:** Vinho Tinto / Red Wine

**Produzido e engarrafado por / Produced and bottled by:**

**Divinis - Agroprodutos de Ourém, S.A.**

**Castas / Grapes:** Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet,  
Syrah, Touriga Nacional

**Parâmetros Analíticos / Analytical Parameters:**

**Álcool (v/v) / Alcohol:** 14%

**Acidez Volátil / Volatile Acidity:** 0,89 g/l

**Acidez Total / Total Acidity:** 6 g/l

**pH:** 3,7

**Embalagem / Packaging:** Garrrafa / Bottle: 750ml, 1,5l

**Conservação / Preservation:** Manter a garrafa deitada em local fresco e seco, ao abrigo da luz.

Podem originar a formação de um ligeiro depósito durante o envelhecimento.

*Keep the bottle laying down in a cool place away from light. In order to preserve its quality, it was bottled without any cold stabilizing treatment, therefore the formation of a slight residue may occur during the aging process.*

**Prazo de Consumo / Shelf Life:**

Mantendo as boas condições de conservação, este vinho poderá ser consumido de imediato. Se preferir, poderá deixá-lo a estagiar no máximo 10 anos.

*Properly preserved, this wine can be consumed immediately. If preferred, it can be matured up to 10 years.*

**Sugestão de Consumo**

*Suggestion for Consumption*

Recomenda-se este vinho para acompanhar pratos de caça, carnes vermelhas, bacalhau, assados, queijos curados entre outros. Temperatura de consumo: 17° - 18°C em copos apropriados.

*This wine is recommended to accompany game dishes, red meats, cod, roasts and cured cheeses among others.*

*Consumption temperature should be 17° - 18°C in appropriate glasses.*

### **Características Organolépticas** *Organoleptic Characteristics*

Límpido, com cor rubi intenso, aroma rico e cheio, evidenciando aromas a fruta madura e compota, com final elegante e abaunilhado. Na boca apresenta-se encorpado, suave, com notas de frutos vermelhos, chocolate e ligeiro tostado, final de boca persistente.

*Clear, with an intense ruby color, rich and full aroma, disclosing notes of ripe fruit and jam, jam, as well as an elegant and vanilla-tasting finish. While in the mouth it is full-bodied and smooth, with notes of red fruits, chocolate and a persistent, slightly toasted finish.*