

Património

Vinho Tinto
DOC Torres Vedras

NOTAS DE PROVA

Após uma cuidadosa selecção de uvas provenientes de vinhas implantadas em solos argilo-calcários da região vitivinícola de Lisboa, produzimos este extraordinário vinho. De cor rubi profundo e com um forte aroma a frutos vermelhos, é bastante equilibrado em estrutura e acidez. Ideal para acompanhar pratos de carnes vermelhas, brancas ou de caça bastante condimentados. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16º e 17º C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	Vinho DOC Torres Vedras
TIPO:	Tinto
COLHEITA:	2009
CASTAS:	Aragonez, Castelão, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em depósito a 20°C
ENVELHECIMENTO:	Garrafa
TEOR DE ALCOOL:	13,5%
ACIDEZ TOTAL:	4,9 gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	2,8 gr/l
TIPO DE GARRAFA:	Prestige
CAPACIDADE:	75 cl
Nº GARRAFAS POR CAIXA:	6
DIMENSÕES DAS CAIXAS:	23,5 x 16 x 33 cm
PESO BRUTO:	8,100 Kg
PALETE:	Europaleta
Nº CAIXAS POR PALETE:	100
Nº CAIXAS POR CAMADA:	25
Nº CAMADAS:	4

PROVA ORGANOLÉPTICA

COR:	Vermelho rubi profundo
AROMA:	Frutado
PALADAR:	Frutos vermelhos
FINAL DE PROVA:	Persistente e elegante

CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar.

ENÓLOGO

Adelino de Almeida Gomes



PRÉMIOS

Medalha de Prata
Concurso Nacional Vinhos
Engarrafados 2012, Portugal