

Aragonez

Vinho Regional Tinto

NOTAS DE PROVA

A partir de uvas da casta Aragonez, cultivadas em terrenos argilo-calcários da região oeste de Portugal, conseguiu-se este vinho de admirável cor rubi. Com aroma e sabor a ameixa e uva passa, é bem encorpado, com taninos fortes mas ao mesmo tempo elegantes. Deve ser consumido a uma temperatura entre 17º e 18º C. É um vinho que pode acompanhar qualquer tipo de carne, queijos ligeiros e pratos de massa.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	Vinho Regional Lisboa
TIPO:	Tinto
COLHEITA:	2009
CASTAS:	Aragonez
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em depósito a 20°C
ENVELHECIMENTO:	Garrafa
TEOR DE ALCOOL:	14%
ACIDEZ TOTAL:	5,2 gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	2,9 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
AROMA:	Frutado
PALADAR:	Ameixa e uva passa
FINAL DE PROVA:	Suave mas persistente

CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO

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

ENÓLOGO

Adelino de Almeida Gomes/Manuel Ezequiel



PRÉMIOS

Medalha de Prata
Concurso nacional Vinhos
Engarrafados 2012, Portugal