

Bonifácio

Vinho Regional Tinto

NOTAS DE PROVA

Este vinho foi produzido a partir de uvas cultivadas em terrenos argilo-calcarios localizados a oeste de Lisboa, de castas características desta região. Com uma cor rubi intenso, é frutado com algumas notas vegetais e taninos suaves. Está indicado para acompanhar carnes vermelhas e brancas assim como massas. Deve ser consumido a uma temperatura entre 14ª e 17º C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	Vinho Regional Lisboa
TIPO:	Tinto
COLHEITA:	2009
CASTAS:	Castelão, Tinta Miúda, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em depósito a 20°C
ENVELHECIMENTO:	Garrafa
TEOR DE ALCOOL:	12,5%
ACIDEZ TOTAL:	4,7 gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	2,4 gr/l
TIPO DE GARRAFA:	Prestige
CAPACIDADE:	75 cl
Nº GARRAFAS POR CAIXA:	12
DIMENSÕES DAS CAIXAS:	31 x 24 x 34 cm
PESO BRUTO:	15,380 Kg
PALETE:	Europaleta
Nº CAIXAS POR PALETE:	48
Nº CAIXAS POR CAMADA:	12
Nº CAMADAS:	4

PROVA ORGANOLÉPTICA

COR:	Vermelho rubi intenso
AROMA:	Frutado
PALADAR:	Redondo e equilibrado
FINAL DE PROVA:	Boa profundidade

CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO

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

ENÓLOGO

Adelino de Almeida Gomes / Manuel Ezequiel

