

Senhor do Alto

Vinho Regional Tinto

NOTAS DE PROVA

Este vinho foi produzido na região Vitivinícola de Lisboa, em encostas de terrenos argilo-calcários, virados a sul, a partir de uvas de castas típicas da região. Apresenta uma cor vermelha rubi profundo, aroma intenso de base frutada com notas vegetais. Acidez bem presente e boa profundidade. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16ª e 17º C. Especialmente indicado para acompanhar carnes vermelhas ou brancas, caça, queijos curados e patés e ainda sobremesas de chocolate.

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:	5 gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	2,7 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 intenso
AROMA:	Frutado
PALADAR:	Equilibrado
FINAL DE PROVA:	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

