

Alicante Bouschet

Vinho Regional Tinto

NOTAS DE PROVA

Após uma selecção rigorosa de uvas conseguiu-se este extraordinário vinho, bastante encorpado e com uma cor vermelho rubi intenso típica da casta. De aroma e sabor intensos é ideal para acompanhar refeições bastante condimentadas. Deve ser consumido a uma temperatura entre 17º e 18º C., sendo também a companhia ideal para queijos “fortes”.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	Vinho Regional Lisboa
TIPO:	Tinto
COLHEITA:	2009
CASTAS:	Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em depósito a 20°C
ENVELHECIMENTO:	Garrafa
TEOR DE ALCOOL:	13%
ACIDEZ TOTAL:	4,5 gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	2,6 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:	Suave e equilibrado
FINAL DE PROVA:	Longo e 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 Ouro
“Confraria dos Enófilos da
Estremadura” 2011