

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. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16ª e 17º C. Especialmente indicado para acompanhar carnes vermelhas ou brancas, caça, queijos curados e patés.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	Vinho Regional Estremadura
TIPO:	Tinto
COLHEITA:	2000
CASTAS:	Castelão, Tinta Miúda, Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em depósito a 20°C
ENVELHECIMENTO:	Garrafa
TEOR DE ALCOOL:	12,5%
ACIDEZ TOTAL:	4,9,gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	1,9 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 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



PRÉMIOS

Medalha de Ouro
VII Masters Challenge 2006,
Portugal

Medalha de Prata
Concurso AWC Vienna 2006,
Austria