



FICHA TÉCNICA/TECHNICAL SHEET

Versão: 02
Data: 22-03-2011
Página: 1/1
Referência: I031

PRODUTO/PRODUCT

PRODUTO/PRODUCT	Vinho Tinto / Red Wine
-----------------	------------------------

MARCA/BRAND	Mundus Reserva
-------------	----------------

REGIÃO/REGION	LISBOA / LISBON
---------------	-----------------

CASTAS/GRAPE VARIETIES	Aragonez e Castelão / Aragonéz and Castelão
------------------------	---

VINIFICAÇÃO/ VINIFICATION PROCESS	<p>Vinho obtido a partir das castas tintas Aragonês (80%) e Castelão (20%) seleccionadas. Fermentado à temperatura de 26.°C em cuba de inox e em sistema de curtimenta. Após o processo fermentativo este vinho estagia em cascos de madeira de carvalho Americano e Francês durante 6 meses. Estágio final em garrafa durante 6 meses.</p> <p><i>Wine made from Aragonéz (80%) and Castelão (20%) grape varieties selected from specific vineyards. Fermentation process at 28° C of temperature in Inox cuvees, with long contact period of solid parts. After de fermentation process the wine remains in American and French oak during 6 months. Final Stage in bottle during 6 months.</i></p>
--------------------------------------	--

EMBALAGEM/PACKAGE	Garrafa 750ml Bordalesa/ Bordalesa Bottle 750ml of capacity
-------------------	---

CAIXA/CASE	Caixa de 6 Garrafas / 6 bottles case
------------	--------------------------------------

PALETE/EURO PALLET	100 Caixas / 100 cases
--------------------	------------------------

OUTRAS CAPACIDADES/ OTHER CAPACITIES	-----
---	-------

CÓDIGO EAN/EAN CODE	5602523151211
---------------------	---------------

PARÂMETROS ANALÍTICOS/ ANALYTIC PARAMETERS	Massa volúmica a 20°C/Volumic massa t 20°C (g/l)	0.947
	Título alcoométrico volúmico adquirido/ Alcoholic degree (%v/v)	13.0- 14
	Açúcares totais/Total sugar (g/l)	≤ 2
	Extracto seco total/Dry extract (g/l)	28
	Acidez volátil/Volatile acidity (g/l)	0.60 – 0.65
	Acidez total/Total acidity (g/l)	≤ 5.5
	Dióxido de enxofre livre/Free sulfur dioxide (mg/l)	30 – 50
	Dióxido de enxofre total/Total sulfur dioxide (mg/l)	≤ 160





FICHA TÉCNICA/TECHNICAL SHEET

Versão: 02
Data: 22-03-2011
Página: 2/1
Referência: I031

NOTAS DE PROVAS/ TASTE NOTES

Vinho de cor vermelha acastanhado, com aroma intenso a frutos silvestres, vermelhos e madeira Na boca apresenta-se com um gosto macio, estruturado e envolvente.

Acompanha bem pratos de carne estufada, caldeirada de peixe e queijo amanteigado.

Deve ser bebido à temperatura de 18° C.

A wine with a red ruby colour, an intense aroma of red fruits and wood. Ideally served with stewed meat, fish stew and soft cheese.

Should be drunk in moderation from an appropriate wine glass and, ideally, open the bottle one hour before serving.

Serving temperature of 18. °C.

PREÇO DE VENDA
RECOMENDADO



FICHA TÉCNICA/TECHNICAL SHEET

Versão: 02
Data: 22-03-2011
Página: 3/1
Referência: I031
