

Fonte Santa

DENOMINAÇÃO

REGIÃO	Regional de Lisboa
TIPO	Tinto
SOLOS	Argilo - Calcários
CASTAS	Aragonez, Touriga Nacional e Syrah

VINIFICAÇÃO

Vinificado em maceração longa a uma temperatura de 23-24°C. Com ligeiro estágio de 3 meses em barricas de madeira de carvalho francês e americano

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor granada intensa e o aroma a frutos vermelhos (ameixa e ginja) está enquadrado pela baunilha do carvalho onde estagiou. Na boca é muito frutado, com taninos presentes, mas suaves, encorpado e vivo, terminando elegante e persistente com notas ligeiras de café e chocolate.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Ideal para acompanhar pratos de carne, queijos, enchidos e massas. Deve ser bebido, com moderação, à temperatura de 16-17 °C. Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade. Contém sulfitos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

TEOR ALCÓOLICO	14,0 % vol.
ACIDEZ TOTAL	> 3,5 g ác. Tartárico/L
SULFUROSO TOTAL	<150 mg/L
AÇUCAR	<4 g/l

LOGÍSTICA

CAIXA	6 x 0,75 L
DIMENSÃO DA CAIXA	23,4 x 15,4 x 33,3
PESO DA CAIXA	7,5 kg
CAIXAS POR PALETE	100 caixas (25x4)
DIMENSÃO DA PALETE	120 x 80 x 146,5
PESO POR PALETE	775 kg
ROLHA	Micro
EAN GARRAFA	5603592005139
EAN CAIXA	5603592003708

ENOLOGIA

Eng.^a Lisete Lucas

