

DENOMINAÇÃO

REGIÃO	DOC Óbidos
TIPO	Tinto
SOLOS	Argilo - Calcários
CASTAS	Touriga Nacional, Syrah e Castelão

VINIFICAÇÃO

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, a temperatura controlada com maceração prolongada. Estagiou durante 12 meses, em barricas de madeira de carvalho francês e americano.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada, é um vinho encorpado e elegante que combina uma fruta madura bem evoluída com as notas a especiarias dadas pela madeira onde estagiou. Taninos firmes e suaves asseguram-lhe grande longevidade.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Ideal para acompanhar pratos de carne, queijos, enchidos e massas. Deve ser bebido, com moderação, à temperatura de 16-18 °C. Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade. Contém sulfitos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

TEOR ALCOÓLICO	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	32 x 24 x 17
PESO DA CAIXA	7,7 kg
CAIXAS POR PALETE	80 caixas (8x10)
DIMENSÃO DA PALETE	120 x 80 x 146,5
PESO POR PALETE	775 kg
ROLHA	Cortiça natural
EAN GARRAFA	5603592005900
EAN CAIXA	5603592004101

ENOLOGIA

Eng.^a Lisete Lucas

