

DENOMINAÇÃO

TIPO Tinto

NOTAS DE PROVA

Excelente vinho, selecionado entre os melhores da última colheita e sujeito a um rigoroso controlo de qualidade, é aromático, frutado, complexo, longo e elegante.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, caça e queijos é o complemento perfeito de uma boa refeição.

Deve ser servido à temperatura de 17 – 18°C.

Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade. Contém sulfitos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

| | |
|-----------------|-------------------------|
| TEOR ALCOÓLICO | 13,0 % vol. |
| ACIDEZ TOTAL | > 3,5 g ác. Tartárico/L |
| SULFUROSO TOTAL | <150 mg/L |
| AÇUCAR | <4 g/l |

LOGÍSTICA

| | |
|--------------------|-------------------|
| CAIXA | 6x 0,75 L |
| DIMENSÃO DA CAIXA | 23,5 x 15,4 x 32 |
| PESO DA CAIXA | 7,5 kg |
| CAIXAS POR PALETE | 100 caixas (4x25) |
| DIMENSÃO DA PALETE | 120 x 80 x 142,5 |
| PESO POR PALETE | 775 kg |
| ROLHA | Micro |
| EAN GARRAFA | 5603592088705 |
| EAN CAIXA | 5603592081871 |

ENOLOGIA

Eng.^a Lisete Lucas

