

Rebento da Cepa

DENOMINAÇÃO

TIPO Tinto

VINIFICAÇÃO

Fermentação em lagar de inox com temperatura controlada e maceração prolongada.

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°C.

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
DIMENSÃO DA PALETE	120 x 80 x 157,3
PESO POR PALETE	775 kg
ROLHA	Micro
EAN GARRAFA	5603592088507
EAN CAIXA	5603592081857

ENOLOGIA

Eng.^a Lisete Lucas

