

FICHA TÉCNICA

Vinho Verde Tinto Vinhão Grande Escolha



ORIGEM	Quinta da Cesta, Unip.
PRODUTOR	Lda Vinhos Verdes
REGIÃO	Vinhão
CASTA	
EMBALAGE	Garrafa 75cl. Tipo Reno Leve / Caixa 6

PROVA	Grenâ
COR	Aroma suave, revelando nuances a frutos do Bosque, amora, medronho e ameixa madura
AROMA	
A	

PALADAR Boa acidez. Com taninos persistentes

FINAL DE PROVA Fim de boca bastante prolongado

FINAL DE PROVA

VINIFICAÇÃO

Para a elaboração deste vinho, foi feita uma criteriosa escolha das melhores uvas de vinhão. Prosseguindo-se com um método de vinificação segundo as técnicas ancestrais dos vinhos verdes tintos.

ANÁLISE

TEOR ALCOÓLICO (%)	11,00
ACIDEZ FIXA (g/L)	7,6
PH	3,36
SULFUROSO TOTAL (mg/L)	19

EXTRACTO SECO TOTAL (g/L)

27,9 SUGESTÃO DE CONSUMO

Acompanha bem, carnes maturadas. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 e 12 °C.

EMBALAGEM E DADOS LOGÍSTICOS

GARRAFA	RENO LEVE	CAIXA	QUANTIDADES	6
TIPO	750 ml		PESO BRUTO	6.800
CAPACIDADE			MEDIDAS	33x15x22,5
PESO BRUTO	-			
		MEDIDAS	Paletes	



QUANTIDADES	100
POR FIADA	2,5
NÚMERO DE FIADAS	4

120x0,80x1,50