

Vale Quente Seleção de Enólogo

Tinto
Vinho de Mesa

Cor:
Rubi.

Aroma:
Frutado, aroma de compota de frutos silvestres

Paladar:
Macio e persistente.

Final de prova:
Vinho bem equilibrado e de final de prova bem agradável.

Red Wine
Table Wine



Bag in Box 5l, 10l e 20l

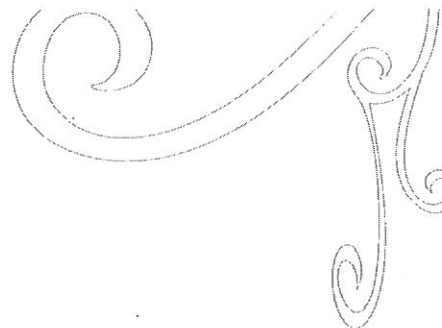
 **ADEGA DE
ARRUDA**

Desde 1954

A Qualidade dos Nossos Vinhos é uma Tradição

Since 1954

The Quality of our wines is a tradition



Tinto

Vinho:Vale Quente - Selecção de Enólogo
Região: Lisboa
Clima: Seco Sem influência Atlântica
Solo: Argilo Calcário
Tipo: Tinto
Castas: Castelão, Preto Martinho, Tinta Miúda e Touriga Nacional

Enólogo: António Ventura / João Alexandre

Vinificação:

Fermentação em cuba de inox, com sistema de pisa programada. Controlo de temperatura de fermentação de 26°C.. Desencuba à densidade 1020.

Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total: 6,3g/L
Açúcar Residual: 2g/L
Ph: 3,52

Red

Grape Varieties: Castelão, Preto Martinho, Tinta Miúda and Touriga Nacional

Alcohol 13%
Total Acidity 6,3g/L
Residual Sugar 2g/L
PH: 3,52
Winemakers: António Ventura, João Alexandre

Service help:

Must be served at temperature of 18°C

