

# LOTE 44

## TINTO 2020



**DENOMINAÇÃO** Regional de Lisboa

**CASTAS** Syrah | Touriga Nacional | Aragonez

**VINIFICAÇÃO** As uvas são fermentadas em lagares de inox com temperatura controlada a 26°C. Durante este período é feita a maceração, pelo processo de remontagem temporizada.

**ESTÁGIO** Segue-se um estágio curto em depósito inox, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado no período de um ano.

**CONSUMO** As garrafas devem repousar em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade 75%. Consumir de imediato ou deixar estagiar 2 a 3 anos. Deve ser consumido à temperatura de 16° a 18°C.

**TEOR ALCOÓLICO** Grau alcoólico: 13,43%  
Acidez total: 5,42g/l  
pH: 3,56  
Açúcar total: 0,7g/l

**NOTA DE PROVA** Vinho de cor granada, concentrado no nariz, aroma fresco com predominância de frutos silvestres. Final de boca médio.

**ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO** **EAN-14:** 05602237009945  
Garrafa: 0,75l  
Garrafa por caixa: 6  
**EAN-14:** 35602237009946  
Medidas da caixa em mm:  
(AxLxC): 320x170x250  
Caixas por palete: 120  
Fiadas por palete: 6  
Caixas por fiada: 20  
Peso da Palete: 920 kg  
Altura da Palete: 1970 mm