

Arruda DOC

TINTO 2006



DENOMINAÇÃO Arruda DOC

VINIFICAÇÃO A vinificação descrita envolve a colheita manual das uvas, que são imediatamente desengaçadas e esmagadas. Após a adição de leveduras selecionadas, inicia-se a fermentação a 26°C, com temperatura controlada. Durante esse processo, é feita a maceração por remontagem temporizada, que dura cerca de 8 dias, para extrair cor, taninos e aromas das cascas das uvas, resultando em um vinho de maior complexidade.

ESTÁGIO O vinho estagia em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado passado 2 anos. Ficou em estagio em garrafa durante 6 anos.

CONSUMO As garrafas devem repousar em local fresco (cerca de 12º C) e com alguma humidade 75%. Deve ser consumido à temperatura de 16º C a 18º C.

TEOR ALCOÓLICO Grau alcoólico: 12%
Acidez total: 5,0 g/l
pH: 3,58
Açúcar Residual: 2 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO **EAN-13:** 5602237007408
Garrafa: 0,75 L
Garrafas por Caixa: 1