

ARRUDA DOC

TINTO 2019



DENOMINAÇÃO Arruda DOC

CASTAS Aragonez | Castelão | Tinta miúda

VINIFICAÇÃO As uvas são fermentadas em lagares inox, com pisa automática e controle de temperatura a 26°C. Durante a fermentação de remontagem é automático.

ESTÁGIO O vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 6 meses e em garrafa 6 meses.

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: 14,15%
Acidez total: 5,46g/l
pH: 3,51
Açúcar residual: 1,4g/l

NOTA DE PROVA Vinho de cor granada com aroma a frutos silvestres. Na boca é bem persistente, com taninos bem evoluídos e um bom equilíbrio entre o corpo e acidez no final

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO **EAN-14:** 05602237001413
Garrafa: 0,75l
Garrafa por caixa: 6
EAN-14: 35602237001414
Medidas da caixa em mm :
(A x L x C): 175x245x300
Caixas por palete: 91
Fiadas por palete: 7
Caixas por fiada: 13
Peso da Palete: 720 kg
Altura da Palete: 1425 mm