

COMENDA SANTIAGO

TINTO 2020



DENOMINAÇÃO Regional de Lisboa

CASTAS Castelão | Aragonez

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

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

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

TEOR ALCOÓLICO Grau alcoólico: 13,34%
Acidez total: 5,17g/l
pH: 3,57
Açúcar total: 0,7g/l

De cor vermelho vivo, aroma a fruta fresca. Na boca é aveludado descomplicado. Um vinho simples e fácil de beber.

NOTA DE PROVA

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO **EAN-14:** 05602237005152
Garrafa: 0,75l
Garrafa por caixa: 6

EAN-14: 35602237005153
Medidas da caixa: em mm (AxLxC): 355x155x230
Caixas por palete: 120
Fiadas por palete: 5
Caixas por fiada: 24
Peso da Palete: 872kg
Altura da Palete: 1925mm