

VALE QUENTE TINTO



DENOMINAÇÃO

Vinho de Mesa

CASTAS

Castelão | Aragonez

VINIFICAÇÃO

As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Fermentação em cuba de inox, com sistema de pisa programado, controlo de temperatura 26°C, sendo a variação máxima de 1°C. Desencuba à densidade 1020.

ESTÁGIO

O vinho estagia por curto tempo em depósitos, sendo estabilizado, filtrado e engarrafado.

CONSUMO

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

TEOR ALCOÓLICO

Grau alcoólico: 13%
Acidez total: 5,4 g/l
pH: 3,51
Açúcar Residual: 2,0 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

EAN-13: 5602237001178 (Litro Capsula)
EAN-13: 5602237009938 (Litro Rolha)
EAN-13: 5602237001147 (Garrafa 0,75lts)
EAN-13: 5602237001123 (Garrafa 0,375lts)
Garrafa: 1 L
Garrafa por Caixa: 6 ou 12
Garrafa: 0,75 L
Garrafa por Caixa: 6
Garrafa: 0,375 L
Garrafa por Caixa: 24
Caixas por Palete 1 L: 64 ou 80
Caixas por Palete 0,75 L: 96 ou 120
Caixas por Palete 0,375 L: 32
Peso da Palete 1 L: 571,8Kg ou 711Kg
Peso da Palete 0,75 L: 763Kg ou 940,42Kg
Peso da Palete 0,375 L: 533,4Kg