

Rotas de Portugal Vinho Regional Lisboa Tinto 2017

25% ALICANTE BOUSCHET, 25% ARAGONEZ, 25% SYRAH & 25% TOURIGA NACIONAL

DEGUSTAÇÃO

“

De cor rubi profunda. O aroma frutado com nuances de frutos vermelhos e com notas de baunilha.

No paladar é intenso, volumoso e com final suave.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Ideal para partilhar com carnes vermelhas guisadas, arroz de alecrim e legumes salteados.

Servir à temperatura de 16°C.

NOME	Rotas de Portugal Vinho Regional Lisboa Tinto
COLHEITA	2017
REGIÃO	Lisboa
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS	Alenquer
CASTAS	25% Alicante Bouschet, 25% Aragonez, 25% Syrah & 25% Touriga Nacional
SOLO	Solos Argilo-calcário
CLIMA	Com influência da Serra de Monte Junto e corrente de vento do Rio Tejo.
VINIFICAÇÃO	Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada a 25°. Seguida de fermentação maloláctica.
ESTÁGIO	Estágio de 6 meses em garrafa.
ALCOÓL	13,5 %
ACIDEZ	5,25 gr/l
PH	3,84
AÇUCAR RESIDUAL	0,7 gr/l
ENÓLOGO	Paolo Nigra

VINIFICAÇÃO

“

Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura controlada a 25°.

Seguida de fermentação maloláctica.

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181252

ITF 15600233181259

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	315	325	1450
LARGURA (MM)	-	152	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	225	800
PESO BRUTO (KG)	1.17	7.45	739

N° DE GARRAFAS / CAIXA	6
N° DE CAIXAS / CAMADA	25
N° DE CAMADAS / PALETE	4
N° DE CAIXAS / PALETE	100

