

Rotas de Portugal

Vinho Regional Alentejano

Tinto 2016

40% TRINCADEIRA, 25% ALICANTE BOUSCHET, 20% ARAGONEZ & 15% SYRAH

DEGUSTAÇÃO



Apresenta cor rubi, aroma quente e frutado, sabor macio, intenso e com taninos suaves.



SUGESTÃO DE CONSUMO



Ideal com bacalhau fresco com crosta de pão, espetadinhas de porco com ananás, empanadinhas de seitan, queijo fresco.
Servir à temperatura de 15°C.

PRÉMIOS RECEBIDOS

2017



NOME	Rotas de Portugal Vinho Regional Alentejano Tinto
COLHEITA	2016
REGIÃO	Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS	Arraiolos
CASTAS	40% Trincadeira, 25% Alicante Bouschet, 20% Aragonez & 15% Syrah
SOLO	Solos calcários vermelhos
CLIMA	Com influência continental e verões muito secos e quentes
VINIFICAÇÃO	As uvas são 100% desengaçadas, 2 dias de maceração a frio; a fermentação alcoólica 25°C.
ESTÁGIO	Estagiou em cubas de inox.
ALCOÓL	13,5 %
ACIDEZ	5,4 gr/l
PH	3,64
AÇUCAR RESIDUAL	0,7 gr/dm3
ENÓLOGO	Paolo Nigra

VINIFICAÇÃO



Sendo um vinho pensado para valorizar a fruta agradável e suavidade, foi vinificado, sem contacto com os engaços, para evitar sensações mais amargas ou adstringentes. Foi vinificado a temperaturas controladas mais baixas e em inox, para preservar a sua expressão de frutada fresca. Também valoriza a delicadeza dos taninos, muito polidos e delicados, para não comprometer a sua facilidade de prova. Não tendo tido um estágio em barrica, pois pretendeu-se que a tónica frutada se destaque.

750 ML

CAIXA | BOX (6 X 750 ML)
EAN 5600233181108
ITF 15600233181105

375 ML

CAIXA | BOX (12 X 375 ML)
EAN 5600233181184
ITF 25600233181188

	GARRAFA		CAIXA		PALETE	
	750 ML	375 ML	750 ML	375 ML	750 ML	375 ML
ALTURA (MM)	325	245	325	245	1400	1470
LARGURA (MM)	72.8	62.5	147	250	1200	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	-	223	185	800	800
PESO BRUTO (KG)	1.17	0.60	7.20	8.00	720	864

	750 ML	375 ML
Nº DE GARRAFAS / CAIXA	6	12
Nº DE CAIXAS / CAMADA	25	18
Nº DE CAMADAS / PALETE	4	6
Nº DE CAIXAS / PALETE	100	108

