

Terras de Agostinho

TIPO DE VINHO

Tinto
Regional Lisboa

PT

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Castelão, Alicante Bouschet e Aragonês

ENÓLOGOS

Lisete Lucas e José Neiva Correia

VINIFICAÇÃO

Curtimenta tradicional com desencuba a 1020 de densidade. Aplicação de leveduras selecionadas e enzimas pectolíticas de extração. Fermentação com controlo de temperatura.

NOTAS DE PROVA

Cor granada. No aroma apresenta-se complexo, deixando transparecer algumas notas de violeta e frutos vermelhos. Na boca é macio, bem estruturado e equilibrado. Final de boca prolongado e persistente.

TEORALCOÓLICO

13.5% vol.

ACIDEZ VOLÁTIL

0.55 g/L

pH

3.60

SO₂ TOTAL

< 120 mg/L

ACIDEZ TOTAL

5.03 g/L

CAPACIDADE

750 ml

SUGESTÃO DE CONSUMO

Ótimo para acompanhar refeições à base de carne, enchidos e queijo. Igualmente interessante como complemento de refeição. Deve ser servido a uma temperatura de $\pm 16^{\circ}\text{C}$.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Como contém SO₂, não deve ser consumido por pessoas que reajam a este composto e com idade inferior a 18 anos. Deve ser conservado em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

	MEDIDAS (cm)	PESO (Kg)	N.º UNIDADES
CAIXA	224x147x333	7.5	6
PALETE	1200x800x1480	800	624



ADEGA COOPERATIVA DE
SÃO MAMEDE DA VENTOSA

