

Torriano

TIPO DE VINHO

Tinto

PT

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 ruby. Aroma a frutos vermelhos bem maduros. Sabor intenso com boa estrutura ácida e final de boca persistente.

TEORALCOÓLICO

12.0% vol.

ACIDEZ VOLÁTIL

0.59 g/L

pH

3.46

SO₂ TOTAL

< 120 mg/L

ACIDEZ TOTAL

5.08 g/L

CAPACIDADE

750 ml

SUGESTÃO DE CONSUMO

Ótimo para acompanhar refeições à base de carne, enchidos e queijo. 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	312x237x280	14	12
PALETE	1200x800x1600	860	720



ADEGA COOPERATIVA DE
SÃO MAMEDE DA VENTOSA