



Rapadas

TIPO: Vinho Tinto

CASTAS: Aragonez, Castelão e Trincadeira

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: A partir de uvas de vinhas novas vindimadas à mão em meados de setembro, a fermentação alcoólica foi feita nas cubas “auto-vinificadoras” após prensagem. Fez a fermentação maloláctica tornando assim o vinho mais macio.

NOTA DE PROVA: É um vinho límpido de cor rubi, com aroma e sabor a frutos vermelhos bem casados, o que lhe confere boa estrutura. Acompanha bem cozinha tradicional portuguesa, oriental, vegetariana e italiana. É um vinho agradável, jovem, que deve ser consumido a uma temperatura entre os 16º-18ºC.

GRADUAÇÃO: 13% vol.

Europaleta

EAN	5606167121241
ITF 14	25606167121245
garrafas por caixa	12
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	5
peso da garrafa (Kg)	1,35
peso da caixa (Kg)	16,20
Peso líquido da paleta (Kg)	495,00
Peso bruto da paleta (Kg)	891,00

