VALE DE LOBOS

TIPO: Espumante Bruto Tinto

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C. do Tejo

CASTAS: Castelão

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: Espumante elaborado pelo método tradicional. O vinho base foi produzido com controlo de temperatura.
Inoculado com leveduras seleccionadas específicas para a produção de espumante, fermentou numa câmara frigorífica por 3 meses. Estagiou em garrafa, até ao degorgement durante, pelo menos 9 meses.

NOTA DE PROVA: De cor vermelho rubi com laivos violetas, bolha fina e persistente. Aroma intenso a frutos vermelhos.
Bastante frutado na boca, corpo com taninos bem presentes que lhe confere espírito e personalidade. Acompanha muito bem, para além do leitão, peixe e carne grelhada no forno.
Deve ser servido entre 8-10ºC.

GRADUAÇÃO: 12% vol.

Europalete

EAN	5606167322235
ITF 14	15606167322249
garrafas por caixa	6
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	8
peso da garrafa (Kg)	1,80
peso da caixa (Kg)	10,80
Peso liquido da palete (Kg)	396,00
Peso bruto da palete (Kg)	950,40

Quinta da Ribeirinha
Rua Bispo António de Mendonça, 17
2000-533 Póvoa de Santarém

www.quintadaribeirinha.com | loja@quintadaribeirinha.com | Tel./ Fax: 243 428 200