



VALE DE LOBOS

TIPO: Vinho Rosé

CLASSIFICAÇÃO: Regional Tejo

CASTAS: Touriga Nacional e Aragonez

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: As uvas das castas Touriga Nacional e Aragonez, colhidas manualmente em Setembro, foram vinificadas logo na recepção da uva após desengace e ligeiro esmagamento.

O mosto limpo foi decantado a 14°C durante 48h, fermentou a temperatura controlada de 16°C após o qual estagiou durante 2 meses em cascos de carvalho americano.

NOTA DE PROVA: Intenso no aroma, é um vinho frutado, com notas a frutos vermelhos e pêssego, de final macio e persistente.

Sirva-o à temperatura de 12°C como aperitivo, ou à mesa, acompanhando massas e pratos de peixe.

GRADUAÇÃO: 12 % vol.

Europalette

| | |
|-----------------------------|----------------|
| EAN | 5606167122255 |
| ITF 14 | 25601167122259 |
| 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 palete (Kg) | 495,00 |
| Peso bruto da palete (Kg) | 891,00 |

