



CASA DA TOJEIRA

VINHOS TINTOS

MFS TINTO



Classificação | Vinho de Mesa

Tipo | Tinto.

Colheita | 2017

Vinificação | As uvas são provenientes de vinhas seleccionadas da região, colhidas manualmente e desengaçadas. O mosto é inoculado com leveduras seleccionadas, decorrendo a fermentação alcoólica à temperatura de 24-25°C.

Cor | Rubi.

Aroma | Frutado, com notas de frutos vermelhos.

Prova | Macio, acidez equilibrada e taninos suaves.

Consumo | Imediato ou no prazo de 1 ano à temperatura ideal de 10-12°C.

Gastronomia | Acompanha pratos de carne e gastronomia tradicional.

Análise	Teor Alcoólico	9,5%
	Acidez Total	6,2 g/L
	pH	3,49
	Açúcares Residuais	1,8 g/L

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso