



CASA DA TOJEIRA

VINHOS TINTOS

VINHO VERDE TINTO VINHOS DO VITÓRIA



Classificação | D.O.C. Vinho Verde - Escolha

Tipo | Tinto

Colheita | 2016

Castas | Vinhão (60%), Amaral (20%), Borraçal (20%)

Solo | Granítico

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 | Vermelho granada

Aroma | Frutado, com notas de frutos vermelhos e silvestres.

Prova | Macio, com acidez equilibrada, taninos suaves e bom volume de boca.

Consumo | Imediato ou no prazo de 1 ano à temperatura ideal de 8-10°C.

Gastronomia | Acompanha pratos de carne e a gastronomia tradicional.

Análise	Teor Alcoólico	11,8%
	Acidez Total	6,8 g/L
	pH	3,68
	Açúcares Residuais	1,0 g/L

Código EAN/garrafa	560 477 400 236 6
Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75L
Peso por caixa	7,2 Kg
Groupagem	Europaleta com 100 caixas(25 x 4)
Peso por paleta	740 Kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso