



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS TINTOS

### VINHO TINTO MAFESOUSA



**Classificação** | Vinho de Mesa

**Tipo** | Tinto.

**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 |

**Logística** |

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| Código EAN/ garrafa | 560 477 400 491 9                  |
| Acondicionamento    | Caixa de 6 garrafas x 0,75 L       |
| Peso por caixa      | 6,9 kg                             |
| Groupagem           | Europaleta com 100 caixas (25 x 4) |
| Peso por palete     | 710 kg                             |

**Enologia** | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso