



CASA DA TOJEIRA

VINHOS TINTOS

VINHO VERDE PORTAL DA TOJEIRA TINTO



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

Tipo | Tinto

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 2 anos à temperatura ideal de 10-12°C.

Gastronomia | Acompanha pratos de carne e a gastronomia tradicional.

Análise |

Teor Alcoólico	13%
Acidez Total	6,7 g/L
pH	3,63
Açúcares Residuais	1,2 g/L

Logística |

Código EAN/ garrafa	560 477 400 347 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