



CASA DA TOJEIRA

VINHOS TINTOS

VINHO REGIONAL MINHO TINTO TENENTE BERNARDO



Classificação | Regional Minho

Tipo | Tinto

Colheita | 2018

Castas | Touriga Nacional (50%), Vinhão (50%)

Solo | Argilo-xistoso

Altitude | 350 m

Vinificação | As uvas são colhidas manualmente e parcialmente desengaçadas. A fermentação alcoólica decorre a temperatura controlada entre 22 e 25°C com leveduras selecionadas.

Cor | Vermelho granada

Aroma | Elegante e complexo com notas de compota de frutos vermelhos e silvestres e aromas florais.

Prova | Encorpado, com acidez equilibrada, taninos suaves, bom volume de boca e final persistentes.

Consumo | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 12-14°C.

Gastronomia | Acompanha carnes vermelhas, massas, queijos e enchidos.

Análise Teor Alcoólico	13%
Acidez Total	6,5 g/L
pH	3,6
Açúcares Residuais	1,0 g/L

Logística Código EAN/ garrafa	560 477 400 343 1
Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
Peso por caixa	8,5 kg
Groupagem	Europalete com 84 caixas (25 x 4)
Peso por palete	740 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso