



CASA DA TOJEIRA

VINHOS TINTOS

VINHO VERDE TINTO TOJEIRA



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

Tipo | Tinto

Colheita | 2018

Castas | Vinhão (70%), Touriga Nacional (10%), Borraçal (10%) e Amarelal (10%)

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 rubi

Aroma | Complexo com notas de frutos vermelhos e silvestres, violetas.

Prova | Fresco, acidez equilibrada, bom volume de boca e final persistente.

Consumo | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 10-12°C.

Gastronomia | Acompanha a culinária tradicional da região, condimentada. Carnes assadas ou grelhadas.

Análise	Teor Alcoólico	13%
	Acidez Total	6,4 g/L
	pH	3,6
	Açúcares Residuais	1,2 g/L

Logística	Código EAN/ garrafa	560 477 400 517 6
	Acondicionamento	Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
	Peso por caixa	7,6 kg
	Groupagem	Europalete com 100 caixas (25 x 4)
	Peso por palete	780 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso