



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS TINTOS

### VINHO VERDE PORTAL DA TOJEIRA TINTO



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

**Tipo** | Tinto

**Castas** | Vinhão (80%), Amaral (10%), Borraçal (10%)

**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	13,00%
Acidez Total	6,2 g/L
pH	3,58
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