



CASA DA TOJEIRA

VINHOS TINTOS

VINHO VERDE TINTO RESERVA TOJEIRA 2021



Classificação | D.O.C. Vinho Verde - Grande Reserva

Tipo | Tinto

Colheita | 2021

Castas | Vinhão (80%), Amaral (15%), Touriga Nacional (5%)

Solo | Argilo-xistoso

Altitude | 250-350 m

Vinificação | Uvas colhidas manualmente e parcialmente desengaçadas, a fermentação alcoólica decorre a temperatura controlada entre 22 e 25°C com leveduras selecionadas. Seguiu-se estágio de 8 meses em carvalho americano.

Cor | Vermelho granada.

Aroma | Complexo com notas de baunilha e chocolate bem integradas com os aromas de frutos vermelhos e silvestres.

Prova | Boa estrutura, com taninos suaves, acidez equilibrada, bom volume de boca e final prolongado.

Consumo | Imediato ou no prazo de 8 anos à temperatura ideal de 12-14°C.

Gastronomia | Acompanha pratos de caça, carnes vermelhas assadas ou grelhadas.

Análise |

| | |
|--------------------|------------|
| Teor Alcoólico | 12,5% |
| Acidez Total | 6,8 g/L |
| pH | 3,51 |
| Açúcares Residuais | 0,9 g/L |
| Valor Energético | 722 Kcal/L |

Logística |

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| Código EAN/ garrafa | 560 477 400 520 6 |
| Acondicionamento | Caixa de 6 garrafas x 0,75 L |
| Peso por caixa | 8,30 Kg |
| Groupagem | Europaleta com 68 caixas (17 x 4) |
| Peso por Paleta | 865 kg |

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso