



# CASA DA TOJEIRA

## VINHOS TINTOS

### VINHO VERDE TINTO TOJEIRA



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

**Tipo** | Tinto

**Colheita** | 2022

**Castas** | Vinhão (75%), Amaral (15%), Borraçal (10%)

**Solo** | Argilo-xistoso

**Altitude** | 250-350 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	6,6 g/L
Ph	3,45
Açúcares Residuais	1,6 g/L
Valor Energético	777 Kcal/L

#### **Logística** |

Código EAN/ garrafa	560 477 400 5626
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