



ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA C.R.L.

MARCA	Condado de Alenquer
DESIGNAÇÃO	Vinho DO Alenquer - Tinto
CASTAS	Tinta Roriz, Castelão e Syrah.
VINIFICAÇÃO	Vinificação clássica de curtimenta de uvas selecionadas, em cubas de inox, com desengace total. A fermentação ocorre a temperatura controlada.
PROVA	Cor granada com aroma frutado. Vinho com estrutura, harmonioso e persistente. Vinho com grande abrangência gastronómica, acompanha preferencialmente pratos de carne ou massas/«pastas».
TEMPERATURA DE CONSUMO	Recomenda-se servir a 16°C - 18°C.
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
TEOR ALCÓOLICO	13-14% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,0-6,0g/L (ácido tartárico)
PH	3,40-3,60
APRESENTAÇÃO	
GARRAFA	Bordalesa Prestige
CAPACIDADE	0,75L
EMBALAGEM	6
PESO EMBALAGEM	7,8kg
DIMENSÕES EMBALAGEM	327x228x150mm
EUROPALETE	84 (12x7)

