



ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA

C.R.L.

MARCA
DESIGNAÇÃO
CASTAS
VINIFICAÇÃO

PROVA

TEMPERATURA
DE CONSUMO

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO
ACIDEZ TOTAL
PH

APRESENTAÇÃO

GARRAFA
CAPACIDADE
EMBALAGEM
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

Empatia

Vinho tinto DOC Alenquer

Touriga Nacional, Aragonez e Syrah

Utilização de uvas criteriosamente selecionadas. Vinificação clássica de curtimenta, em cubas de aço inox e com controlo da temperatura de fermentação. O estágio em madeira, por um período de 9 meses, promove a harmonização das suas características organolépticas.

Cor intensa, granada. O aroma revela notas de frutos vermelhos, de fruta compotada e nuances de notas florais (violetas), bem integrados com os elegantes aromas do estágio em madeira. Na prova, os aromas harmonizam-se com a textura envolvente do vinho e com os taninos firmes, mas sedosos. A acidez natural confere frescura e contribui para uma agradável persistência no final de prova. Vinho de excelência para acompanhar pratos de carnes vermelhas e maturadas.

Recomenda-se servir a 15 °C - 16 °C.

14% vol.

5,0 – 6,0 g/L (ácido tartárico)

3,4-3,6

Bordalesa autor

0,75 L

6 x 0,75 L

8,4 kg

330x250x165mm

70 caixas



ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA, C.R.L.

2580-405 Ventosa | Alenquer | PORTUGAL
tel.: +351 263 770 907 | fax: +351 363 770 922
geral@adegalabrugeira.pt
www.adegalabrugeira.pt