



ADEGA COOPERATIVA DA
LABRUGEIRA
C.R.L.

MARCA
DESIGNAÇÃO
CASTAS
VINIFICAÇÃO
PROVA

Visconde de Chanceleros
Vinho IGP Lisboa - Tinto
Castelão, Syrah, Tinta Roriz e Caladoc.
Vinificação clássica de curtimento em cubas de inox.
Fermentação a temperatura controlada.
Cor rubi. Aroma frutado, ligeiramente encorpado, persistente e harmonioso. Excelente vinho para consumidário muito versátil e com grande abrangência gastronómica.

TEMPERATURA
DE CONSUMO

Recomenda-se servir a 16 °C - 18 °C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCÓOLICO
ACIDEZ TOTAL
PH

12,5% vol. - 13,5% vol.
5,0 – 6,0 g/L (ácido tartárico)
3,4 – 3,6

APRESENTAÇÃO

GARRAFA
CAPACIDADE
EMBALAGEM
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

Bordalesa
0,75L
6
7,8kg
301x237x156mm
84 (12x7)

