

# MULA VELHA



## 2019

## VINHO ROSÉ IG LISBOA

### CASTAS

35% Castelão, 35% Tinta Roriz, 30% e Touriga Nacional.

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentação em cubas de aço inox.

### ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

### NOTAS DE PROVA

Bonita cor rosada com aromas e sabores de framboesas e morangos. Fresco, equilibrado e elegante.

### PRÉMIOS & REFERÊNCIAS

Colheita 2019 | Prata e "Best Value" no International Rosé Championship 2019

### A REGIÃO

A Indicação Geográfica Lisboa é uma das mais importantes regiões portuguesas, em termos de área de vinha e produção de vinho. Formada por suaves colinas, de relevo pouco acentuado, a IG Lisboa estende-se desde a capital de Portugal para norte, até Pombal, sempre ao longo do litoral, numa faixa que não ultrapassa os 40 km de largura. Região multifacetada, abarca diversas denominações de origem, antigas e modernas, com características distintas entre si. O clima é temperado, de influência atlântica, com Verão relativamente ameno, mais fresco e húmido nas zonas mais próximas do mar, mais quente e seco nas zonas protegidas pela serra de Montejunto.

### A MARCA

Para além de representar um animal outrora comum nas tarefas agrícolas onde se distinguiu pela sua capacidade de trabalho e resistência, "Mula Velha" é uma expressão utilizada em Portugal para caracterizar uma pessoa experiente, sábia, conhecedora, que não se deixa enganar. Nesse sentido, o vinho Mula Velha é também ele feito por quem sabe e, sobretudo, um vinho que não engana: muito consistente na qualidade, amplamente disponível no mercado, acessível no preço. Apresentado em diversos segmentos de produto (Colheita, Reserva, Premium, Casta e Signature) oferece sempre muito mais do que aquilo que se paga por ele.

### DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5%
Acidez Total	5 (+/- 1)
pH	3,3 (+/- 0,5)

### DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600390417102
ITF	15600390417109
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	600
Peso Caixa (Kg)	7,2
Volume Caixa (m3)	11,1
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	4
Caixas/Paleta	100

Estrada Nacional 8-5 km 2,3  
2460 - 526 Maiorga, Alcobaca, Portugal  
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | [www.parras.wine](http://www.parras.wine)

  
**PARRAS**  
WINES