

VALE DOS MOINHOS

Escolha 2018

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: 50% Baga, 40% Aragonez e 10% Touriga-Nacional

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido

COR: Intensa

AROMA: Intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos, notas de tostados e chocolate.

SABOR: Frutado macio, bem estruturado e com longa persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

MATURAÇÃO: 6 meses em barricas de carvalho francês e mínimo de 2 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 5 a 7 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça e queijos curados.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,0%

pH: 3,50

Acidez total: 5,5 g/l

Açúcares totais: 7,0 g/l



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número garrafas por caixa	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m3)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
750	7898967123053	6	0.235 x 0.156 x	0.0118	7.50	17898967123050	25 x 4 = 100	775	1.45

Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfitos. Deverá ser respeitada a idade mínima legal de consumo.