



Festival » Departamentos » Adega » VINHO PORTUGUÊS VINHAS DO SADO TINTO

#### VINHO PORTUGUÊS VINHAS DO SADO TINTO



Foto Ilustrativa

#### FICHA TÉCNICA

**Enólogo:** Eng.º. Francisco Pimenta

**Região:** Comporta, Portugal

**Área total da vinha:** 30 hectares (25 hectares de uvas tintas e 5 hectares de uvas brancas).

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Tinto

**Castas:** Castelão, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Syrah.

**Tecnologia:** Fermentação em lugar a temperatura controlada, seguido de estágio de 6 meses em depósito de inox.

**Apreciação:** Vinho de granada intenso, apresenta-se ao aroma quente, com fruta muito madura e ligeira sensação de compota. Ao sabor é cheio, suave, com ligeiro aciduo e final de boca a manter alguma persistência.

**Análise:** Teor Álcool: 14%

Acidez total: 5,40 g/l de ácido tartárico

pH: 3,7

**Informação Adicional:**

Informações Nutricionais referente ao produto antes do preparo.

*Mignon suíno com batatas ao forno. Almoço em 01/05/2013.*