

# ADHOC WINE

## FICHA TÉCNICA

## TECHNICAL SPECIFICATIONS



ADHOC  
WINE

South Brazil

WWW.ADHOC SOUTH BRAZIL.COM

CLAUDIO.VEIGA@ADHOC SOUTH BRAZIL.COM

FONE: 41 3079 7179

RUA GUILHERME PUGSLEY, 1188, APTO 113  
CEP 80620-000 ÁGUA VERDE  
CURITIBA BRASIL

**PAÍS** | PORTUGAL  
**PRODUTO** | IMBONDEIRO  
**REGIÃO** | ALENTEJO – ARRAIOLOS  
**SOLO** | PARDO - MEDITERRÂNICICO

**TÍTULO** | REGIONAL ALENTEJANO  
**TIPO** | TINTO  
**ANO** | 2010  
**ENGARRAFADO** | MARÇO 2011

**CASTA** | SYRAH  
ARAGONEZ  
TRINCADEIRA  
ALICANTE BOUSCHET

**QUALIDADE** | CERTIFICADA  
**PRODUÇÃO** | 20.000 GARRAFAS  
**VINIFICAÇÃO** | LIGEIRA MACERAÇÃO A FRIO.  
FERMENTAÇÃO TRADICIONAL DE CURTIMENTO, COM  
TEMPERATURA CONTROLADA A 28°C. TRÊS MESES DE  
ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS E  
AMERICANO

**COR** | GRANADA ESCURO  
**AROMA** | ESPECIARIAS COMBINADAS COM  
FRUTOS VERMELHOS BEM MADUROS  
**PALADAR** | VOLUMOSO COM TANINOS  
EQUILIBRADOS E FINAL PROLONGADO

**TEOR ALCOÓLICO** | 13,5% VOL  
**ACIDEZ TOTAL** | 5,2 G/L EM ÁC.  
TARTÁRICO  
**PH** | 3,51

**SERVIÇO** | TEMPERATURA DE 16°C A 18°C,  
PARA PRATOS CONDIMENTADOS, CARNES  
GRELHADAS E ASSADAS. CARNES  
FUMADAS E QUEIJOS FORTES  
**CONSERVAÇÃO** | GARRAFAS DEITADAS EM  
LOCAL AREJADO E ESCURO, ENTRE 12°C E  
13°C E 60% DE HUMIDADE RELATIVA  
**LONGEVIDADE** | 5 ANOS

**GARRAFA** | BORDEAUX PRESTIGE ANTIQUE 750ML  
**PESO BRUTO** | 7,2 KG/CAIXA  
**CAIXA** | CARTÃO COM 6 GARRAFAS  
**# UNID. / CAIXA** | 6 GARRAFAS EM PÉ  
**#CAIXAS / PALETE** | 100 CAIXAS  
**TIPO PALETE** | EURO-PALETE  
**DIMENSÃO CAIXA** | 22,0X15,0X33,5MM  
**DIMENSÃO PALETE** | 1200X800X1500MM

**COUNTRY** | PORTUGAL  
**PRODUCT** | IMBONDEIRO  
**REGION** | ALENTEJO – ARRAIOLOS  
**SOIL** | BROWN - MEDITERRANEAN

**CATEGORY** | REGIONAL ALENTEJANO  
**TYPE** | RED  
**YEAR** | 2010  
**BOTTLED** | MARCH 2011

**GRAPE** | SYRAH  
ARAGONEZ  
**VARIETY** | TRINCADEIRA  
ALICANTE BOUSCHET

**QUALITY** | CERTIFIED  
**PRODUCTION** | 20.000 BOTTLES  
**VINIFICATION** | SOFT MACERATION AT LOW  
TEMPERATURES. TRADITIONAL FERMENTATION WITH  
CONTROLLED TEMPERATURE AT 82.4°F. THREE MONTHS  
OF AGEING IN FRENCH AND AMERICAN OAK

**COLOUR** | DARK GRENADE  
**NOSE** | SPICES WITH BOLD RIPE WILD RED  
FRUITS  
**PALATE** | STRONGLY STRUCTURED WITH  
BALANCED TANNINS AND LONG FINISH

**ALCOHOL** | 13,5% VOL  
**TOTAL ACIDITY** | 5,2 G/L IN TARTARIC  
AC.  
**PH** | 3,51

**CONSUMPTION** | BETWEEN 60.8°F- 64.4°F  
ACCOMPANY WITH SPICED DISHES,  
GRILLED AND ROAST MEAT. SMOKED HAM  
AND STRONGLY FLAVOURED CHEESE  
**CONSERVATION** | BOTTLES LYING DOWN IN  
A FRESH AND DARK PLACE, BETWEEN  
53.6°F-55.4°F AND 60% RELATIVE HUMIDITY  
**EVOLUTION** | 5 YEARS

**BOTTLE** | BORDEAUX PRESTIGE ANTIQUE 750ML  
**GROSS WEIGHT** | 7,2 KG PER CASE  
**CASE** | CARDBOARD WITH 6 BOTTLES  
**# UNITS / CASE** | 6 UNITS STANDING  
**#CASES/ PALLETE** | 100 CASES  
**PALLETE TYPE** | EURO-PALLETE  
**CASE DIMMENSION** | 22,0X15,0X33,5MM  
**PALLETE DIMENSION** | 1200X800X1500MM

Reserved content. Copyright2012 – ABRAITO WINE PORTUGAL

Jantar no Restaurante Gardeno com a Turma dos Comunitários, 19/06/2013.