

MONTARIA

TINTO 2011



História: O Alentejo é uma região onde a tranquilidade e grandeza se reúnem. As planícies sem fim, as vinhas, os olivais e os sobreiros, tornam este paraíso perdido num lugar perfeito para a Montaria.

Enólogo: Antonio Ventura

Castas: Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet.

Vinificação: Desengace total e fermentado em cubas de inox à temperatura controlada de 25°C durante 8 dias.

Nota de Prova: Cor rubi, aromas a frutos vermelhos com notas de especiarias e tabaco a enriquecer o conjunto. Suave na boca, cassis e amoras pretas em perfeito equilíbrio com taninos bem maduros.

Parâmetros Analíticos: Teor Alcoólico (%): 13,5
Acidez Total (gr/lt): 5,7
pH: 3,6
Açúcar: <8

Sugestões de Consumo: Ideal para acompanhar pratos de carne vermelha grelhados, pratos de caça, queijos macios ou por si só numa tertúlia de amigos. Em humidade moderada com mínima exposição à luz. Depois de aberto consumir em 2 ou 3 dias.

Prêmios e Referências na Imprensa: Medalha de prata em "Selections Mondiales des Vins" Canada 2010. Wine Passion Wise.

Especificações:
EAN Garrafa 5600390411681
ITF Caixa 15600390411685

Nº Garrafa/Caixa 6
Dim. Garrafa (cm) 31,6 x 7,44
Peso Garrafa (Kg) 1,25
Dim. Caixa (AxLxC) (cm) 32,5 x 16,0 x 23,5
Peso Caixa (Kg) 7,7

Paletização Standard:
Nº Fiadas/Paleta 5
Nº Caixas/Paleta 125
Peso Paleta (Kg) 983
Altura Paleta (cm) 178


PARRAS
Seleção de Enólogos

PARRAS VINHOS – Produção e Distribuição Unipessoal Lda
Quinta do Gradil – 2550-073 Vilar – Cadaval – PORTUGAL
www.parras.pt/ geral@parras.pt

Safra 2013. Grande Degustação de Vinhos de Portugal,
Trattoria Porcini, 31/08/2014.