



CASA DE SANTA VITÓRIA

Vinho Regional Alentejano



COR/ COLHEITA	CASTAS	ANÁLISE	VINIFICAÇÃO	PROVA	GASTRONOMIA
Tinto 2012	Touriga Nacional, Trincadeira, Aragonez e Tinta Caiada.	Acidez Total: 5,1 gr/l pH: 3,60 Açúc. Red: 3.0 g/l	Desengaçe total seguido de fermentação a 24°C. Estágio em cubas inox. Ligeira filtração antes do engarrafamento. Estágio em garrafa durante 6 meses.	Aroma intenso a frutos vermelhos e flores silvestres. Na boca é aromático, encorpado e macio com final de prova longo.	É especialmente recomendado para acompanhar carnes vermelhas, borrego assado e outros pratos condimentados e queijos leves.

MARCA	GRAU %	TIPO	CAP.	CLAS SIF.	ANO	GARRAFA		ROLHA	CÁPSULAS	RÓTULO	CAIXA		PALETIZAÇÃO
						MODELO	COR	TIPO/ME DIDA	TIPO/DIMENSA O/COR		TIPO	DIMENSA O	
VERSÁTIL TINTO	14	Tinto	75cl	Regional	2012	BORDALE SA RSV ALTA 500G	CANELA	MICROA GLOMER ADO 44X23.5	PVC 30,5X70 (AZUL ESCURO)	EAN:5602252000 675	6X750ML PESO 7,5KG	A-332 C-223 L-148	100CX/PALETA FIADA:25 ALTURA:4 ALTURA:1,47M PESO:775KG
											ITF:15602252000573		



CASA SANTA VITÓRIA - HERDADE DA MALHADA S.A. LISBOA PORTUGAL WWW.SANTAVITORIA.PT

Safra 2014. Jantar no vôo TAP de retorno ao Brasil em 08/11/2015.