

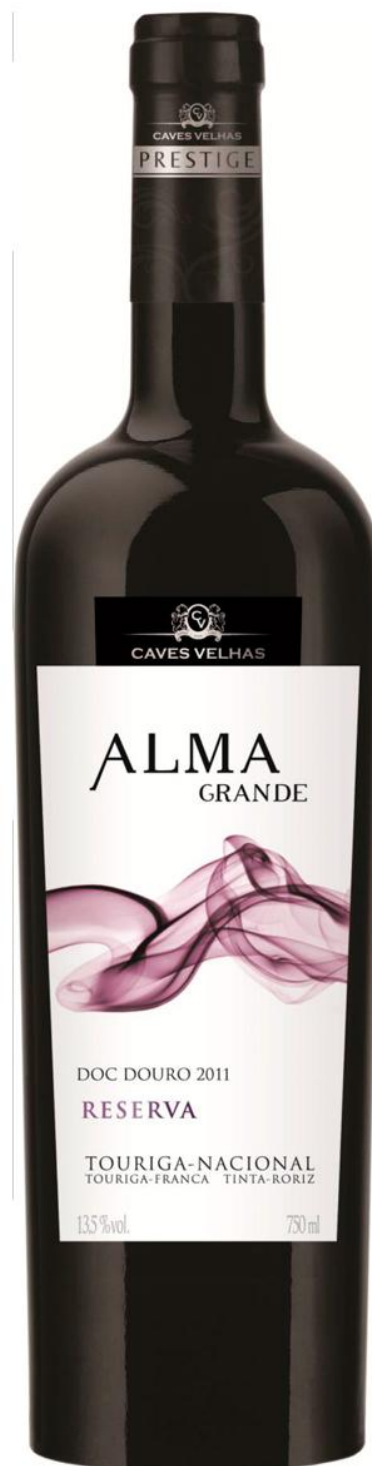
FICHA DE PRODUTO



ALMA GRANDE

DOURO DOC - RESERVA- TINTO 2011

CLASSIFICAÇÃO	Vinho DOC tinto.
REGIÃO	Douro.
CASTAS	Touriga-Nacional, Tinta-Roriz e Touriga –Franca
ASPECTO	Límpido
COR	Granada intensa com tons violáceos
AROMA	Intenso em compota de frutos vermelhos, frutos do bosque bem maduros e nuances de baunilha, tostados e derivados do cacau
SABOR	Frutado, macio, agradável volume de boca, bem equilibrado sendo notório os seus taninos sedosos que conferem distinção e longevidade.
VINIFICAÇÃO	Em lagares de granito típicos da região. Desengace total, maceração pelicular longa mas suave e fermentação alcoólica.
LONGEVIDADE	5/7 anos
SUGESTÕES DE CONSUMO	Excelente para acompanhar iguarias à base de carnes vermelhas grelhadas ou molhos, carnes de caça e queijos fortes. Consumir à temperatura de 16°C
PARÂMETROS ANALÍTICOS	Teor Alcoólico Volume (%): 13,5 Acidez total (g/l): 5,6 pH: 3,61 Açúcar (g/l): < 5,0



750 ml

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN	GARRAFA	560 1157266810
ITF	CAIXA	25601157266814

PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	84
Nº FIADAS/PALETE	4
Nº CAIXAS/FIADA	21
DIMENSÕES GFA (AxD) cm	31,6 x 8,1
PESO DA GARRAFA (Kg)	1,48
DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	31,5 x 16,2 x 24,1
PESO CAIXA (Kg)	9,06
PESO PALETE (Kg)	779
Nº GARRAFAS/CAIXA	6
ALTURA DA PALETE (cm)	146

13/04/2015

Safra 2009. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 08/10/2016, Confraria La Ribotta.