



## VERSÁTIL TINTO 2006

Casa de  
SANTA  
VITÓRIA

<b>Produto / Marca</b>	Versátil	
<b>Colheita</b>	2006	
<b>Grau %</b>	13,5 %	
<b>Tipo</b>	Tinto	
<b>Classificação</b>	Regional Alentejano	
<b>Ano</b>	2006	
<b>Capacidade</b>	75 cl.	37,5 cl.
<b>Código de Barras</b>	Garrafa 5602252000149	5602252000156
	Caixa 15602252000146	25602252000150
<b>Dimensões das Caixas</b>	Altura (cm): 30,3	Altura (cm): 23,4
	Comprimento (cm): 23,1	Comprimento (cm): 25,8
	Largura (cm): 15,2	Largura (cm): 19,4
	Peso Bruto (Kg): 7,30	Peso Bruto (Kg): 8,50
<b>Paletização</b>	Gfa / Cxa: 6 x 750ml.	Gfa / Cxa: 12 x 375ml.
	Nº de Caixas: Base: 25 Cxs Níveis: 4 Cxs Total: 100 Cxs	Nº de Caixas: Base: 18 Cxs Níveis: 5 Cxs Total: 90 Cxs
	Altura (cm): 139	Altura (cm): 137
	Peso Bruto (Kg): 755	Peso Bruto (Kg): 790



*Canjiquinha à mineira, com costelinha de porco defumada e paio.  
Almoço de Dia das Mães com a Família em 08 de maio de 2011.*

Casa de  
SANTA  
VITÓRIA



## VERSÁTIL TINTO 2006

**Classificação:** Regional Alentejano.

**Castas:** Trincadeira, Aragonez e Alfrocheiro.

**Análise:** Teor Álcool: 13,5%  
Acidez Total: 5,6 g/l  
pH: 3,6  
Açúcares: 1,8 g/l

**Vinificação:** Fermentação a temperatura controlada de 26°C, seguida de ligeira filtração antes do engarrafamento.

**Cor:** Ruby.

**Prova:** Aroma intenso a frutos vermelhos (morangos, framboesas). Muito suave na boca, elegante e com boa persistência.

**Conservação:** Deitado a temperatura constante de 17°C.

**Consumo:** Imediato ou no decurso dos próximos 4 anos a uma temperatura de 16 - 18°C.

**Gastronomia:** Ideal para beber sem acompanhamento gastronómico e/ou a acompanhar carnes, peixes gordos, massas, queijos e vegetais assados.



*Canjiquinha à mineira, com costelinha de porco defumada e paio.  
Almoço de Dia das Mães com a Família em 08 de maio de 2011.*