TITULAR COLHEITA TINTO 2015

Dão D.O.P. 2015 | VINHO TINTO



Enólogos / Carlos Magalhães & Manuel Vieira

Vinificação

Vindima manual em caixas de 15kg. Uvas desengaçadas, fermentação alcoólica total em cubas de inox a temperatura controlada e maceração cuidada para melhor expressão da tipicidade das castas.

Notas de Prova

Vinho jovem, com uma cor viva, aromas de fruta vermelha e taninos equilibrados.

Análises

Teor Alcoólico: 13,3% Açúcar Residual g/L: 0,6 Acidez Total g/L: 5,26 pH: 3,73

Logística

Caixa: 6 garrafas de 75cl Medidas cm: 30x25x16,5 cm

Peso Bruto: 7,696 kg

Palete: Europalete com 92 caixas

4 níveis com 11 caixas & 4 níveis com 12 caixas

Informação Adicional

Estabilizado naturalmente, é suscetível de criar algum depósito. Deve ser servido a uma temperatura entre os 16 a 18°C.

ADEGA CAMINHOS CRUZADOS. Quinta da Teixuga,

Dão Colheita Tinto

> CAMINHOS CRUZADOS. Rua da Boa Viagem, nº44

geral@caminhoscruzados.net