

APROXIMAR

CELEBRAÇÃO DA
CIDADE EUROPEIA DO VINHO 2018



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

REGIÃO	Lisboa
DENOMINAÇÃO	Torres Vedras
TIPO DE VINHO	Vinho Tinto
ANO DE COLHEITA	2018
CASTAS PREDOMINANTES	Touriga Nacional 80%, Alicante Bouschet 20%
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Seleção das uvas à recepção, desengace total. Processo clássico de curtimenta com temperatura controlada, seguido de um período de mioxigenação.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 23°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L
TEOR ALCOÓLICO	14% vol.
AÇÚCARES TOTAIS	0.6 gr./Litro
ACIDEZ TOTAL	4.37 gr./L



APRECIAÇÃO ORGANOLÉPTICA

Apresenta cor granada com ligeiros tons violáceos, um aroma intenso fruta vermelha madura, macio de boca, com corpo e estrutura.

CONSUMO: Deverá ser consumido entre 16°C – 18°C de temperatura.
É um óptimo acompanhante de pratos de carne e queijo curado.

EQUIPA DE ENOLOGIA: João Melicias, Vasco Miguel, Alexandra Mendes, Ricardo Noronha

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	6.000 Garrafas
TIPO DE GARRAFA	Troncocónica 0,75L
TIPO CAIXA	6 garrafas
MEDIDA CAIXA	225x153x333mm
QUANTIDADE PALETE	100 caixas
ENGARRAFADOR	Adega Cooperativa de Dois Portos, C.R.L.



Avenida 25 de Abril
2565-206 Dois Portos | Torres Vedras
Tel.: 261 712 150 | Fax: 261 712 156
www.facebook.com/acdoisportos
geral@acdoisportos.com | www.acdoisportos.com