

CATEDRÁTICO

VINHO LICOROSO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TIPO DE VINHO	Vinho Licoroso Tinto
ANO DE COLHEITA	Lote várias colheitas
CASTAS PREDOMINANTES	Castelão 50%, Tinta Miúda 10% e Aragonez 40%.
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Vinho obtido a partir da vinificação de castas seleccionadas, no perfeito estado de maturação. Ocorre um período curto de maceração com as massas vínicas. A interrupção da fermentação alcoólica é feita com a adição de aguardente vínica seleccionada. Estágio em adega mínimo de 2 anos.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 26°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L
TEOR ALCOÓLICO	19% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	135,4 gr./L
ACIDEZ TOTAL	4,7 gr./L

APRECIAÇÃO ORGANOLÉPTICA

Apresenta-se com uma cor vermelha com reflexos ligeiramente acastanhados, equilibrado, com uma boa intensidade aromática, completando-se com um sabor harmonioso e suaves notas de baunilha com ligeira tosta.

CONSUMO: Deverá ser consumido entre 10-12°C de temperatura. Deve ser armazenado em local fresco e seco, distante da luz directa. Recomenda-se para acompanhar sobremesas diversas ou como excelente aperitivo.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	15.000 Litros
TIPO DE GARRAFA	Portogallo 0,75L
TIPO CAIXA	Embalagem personalizada
MEDIDA CAIXA	227x154x294mm
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