

MARCO VELHO

D.O.C. TORRES VEDRAS 2016



RASCUNHO DESIGN

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

REGIÃO	Lisboa
DENOMINAÇÃO	Torres Vedras
TIPO DE VINHO	D.O.C. Torres Vedras - Vinho Tinto
ANO DE COLHEITA	2016
CASTAS PREDOMINANTES	Castelão 50%, Aragonez 30%, Syrah 20%.
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Finais de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Seleção das uvas à recepção, desengace total. Processo clássico de curtimenta com temperatura controlada, seguido de um período de maceração e microxigenação
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 25°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L
TEOR ALCOÓLICO	13,92% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	5 gr./L
ACIDEZ TOTAL	4,04 gr./L



APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Apresenta cor granada carregada, um aroma intenso a especiarias e frutos maduros, macio de boca, com corpo e estrutura.

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

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	36.000 Garrafas
TIPO DE GARRAFA	Bordalesa 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