

MARIAFONSO

VINHO REGIONAL LISBOA



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

REGIÃO	Lisboa
TIPO DE VINHO	Vinho Regional Lisboa - Tinto
ANO DE COLHEITA	2018
CASTAS PREDOMINANTES	Castelão 60% e Aragonez 40%.
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Desengace parcial e processo clássico de curtimenta com maceração de 8 dias.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 24°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L e 0,375L
TEOR ALCOÓLICO	13,5% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	8,0 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,21 gr./L



APRECIACÃO ORGANOLÉPTICA

Cor granada e um aroma de fruta vermelha intensa, apresenta um sabor profundo à casta dominante em que a ligeira frescura se encontra bem combinada.

CONSUMO: Deverá ser consumido entre 16-18°C de temperatura. Deve ser armazenado em local fresco e seco, distante da luz directa. Recomenda-se para acompanhar pratos de carne essencialmente assados.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	300.000 Garrafas
TIPO DE GARRAFA	Bordalesa 0,75L e Bordalesa 0,375L
TIPO CAIXA 0,75L	6 garrafas
TIPO CAIXA 0,375L	20 garrafas
MEDIDA CAIXA 0,75L	225x153x333mm
MEDIDA CAIXA 0,375L	312x251x242mm
QUANTIDADE PALETE 0,75L	100 caixas
QUANTIDADE PALETE 0,375L	55 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

