

TRIGUEIRÃO

VINHO REGIONAL LISBOA



RASCUNHO DESIGN

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

REGIÃO	Lisboa
TIPO DE VINHO	Vinho Regional Lisboa - Tinto
CASTAS PREDOMINANTES	Castelão 50%, Tinta Miúda 10% e Aragonês 40%.
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Desengace parcial e processo clássico de curtimenta com maceração pós fermentativa.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 26°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	Bag-in-box 5L
TEOR ALCOÓLICO	13,5% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	8,0 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,1 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

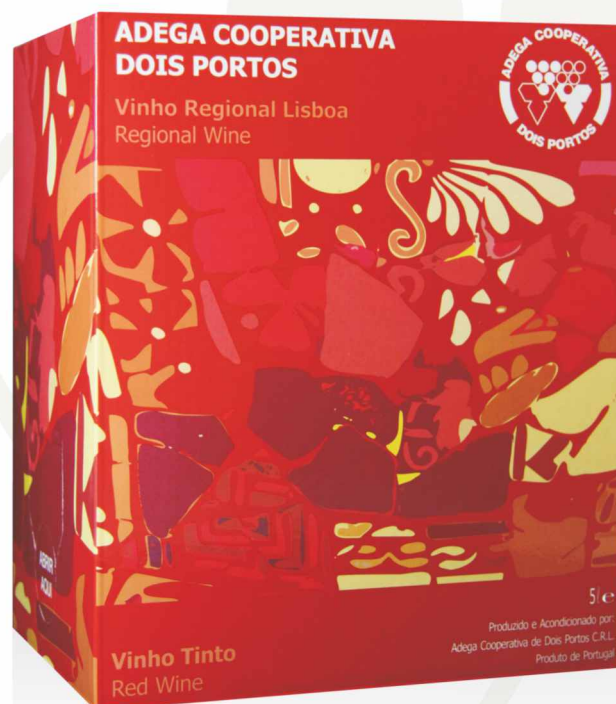
Cor granada e um aroma vinoso intenso, apresenta um sabor profundo à casta dominante em que a ligeira adstringência se encontra bem combinada.

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

TIPO ACONDICIONAMENTO	Bag-in-box 5L
MEDIDA CAIXA BIB 5L	230x145x185mm
QUANTIDADE PALETE BIB 5L	128
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