



Azueira

AZ

VINHO REGIONAL DE LISBOA • tinto

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2018

TIPO: Tinto

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Syrah, Castelão, Alicante Bouschet e Touriga Nacional.

ENÓLOGO: José Neiva Correia

VINIFICAÇÃO

Clássica, com maceração pós-fermentativa prolongada. Aplicação de leveduras selecionadas e enzimas pectolíticas de extração. Fermentação com controlo de temperatura.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor granada e aroma delicado com notas de frutos vermelhos e figos, envolvidos por taninos suaves, com ligeira acidez que confere elegância e persistência ao conjunto. Na boca apresenta-se macio, redondo e fácil de beber.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Ideal para acompanhar carnes vermelhas ou caça, sendo também um ótimo complemento para queijos de sabor intenso. Recomendamos que se sirva à temperatura de 16-18° C.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO 13,5% vol	ACIDEZ TOTAL 6,22 g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,60 g/L
SO₂ TOTAL 147 mg/L	PH 3,48	CAPACIDADE 750 mL

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Contém sulfitos.
- Proibida a venda a menores de 18 anos.
- Beber com moderação, não sendo aconselhável o consumo de bebidas alcoólicas por grávidas e crianças.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura entre os 16°-18°C • Humidade moderada • Exposição mínima à luz. O transporte deve ser feito com as garrafas na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

TIPO DE EMBALAGEM: Garrafa Bordalesa Prestige

CAPACIDADE: 0,75 L

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
0,75 L



CAIXA
6x 0,75 L



PALETE 0,80 x1,20m
4Fx25 • 100 Caixas
5Fx25 • 125 Caixas



CONTENTOR 20"
11Px125 • 1375 Caixas
FULL • 2625 Caixas

