



# 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: Castelão, Aragonês e Alicante Bouschet.

ENÓLOGO: José Neiva Correia

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

Vinho de cor ruby com aromas frescos de frutos vermelhos e bagas silvestres, envolvidos por taninos suaves, com ligeira acidez que confere elegância e persistência ao conjunto. No final apresenta-se com um paladar equilibrado, suave e fácil de beber.

Excelente em todas as ocasiões sendo um bom acompanhamento para carnes, comidas condimentadas e queijos. Deve ser servido à temperatura de 16º a 18ºC.

## ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO	ACIDEZ TOTAL	<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b>
13% vol	6,38 g/L	0,55 g/L
<b>S0<sub>2</sub> TOTAL</b>	<b>PH</b>	CAPACIDADE
130 mg/L	3,57	5 L

### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Contém sulfitos

VINHO REGIONAL LISBOA

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

### CONDICÕES DE ARMAZENAMENTO

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

TIPO DE EMBALAGEM: Bag in Box CAPACIDADE: 5 L

# DADOS LOGÍSTICOS



**BAG IN BOX** 5 L



**4x** 5 L



PALETE 0,80 x1,20m 4Fx33 • 132 BIB



11Px180 • 1980 Caixas FULL • 4348 Caixas





