



Adega de
Azueira

PORTA DA TAPADA

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

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 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.

SUGESTÃO DE CONSUMO

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

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCÓOLICO 13% vol	ACIDEZ TOTAL 5,83 g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,54 g/L
SO₂ TOTAL 121 mg/L	PH 3,45	CAPACIDADE 375 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

CAPACIDADE: 0,375 L

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
0,375 L



CAIXA
12x 0,375 L



PALETE 0,80 x1,20m
6Fx19 • 114 Caixas

