



Adega de  
**Azueira**

# CAPRICO DO REI

## VINHO REGIONAL DE LISBOA • tinto

**CLASSIFICAÇÃO:** Vinho Regional Lisboa • Monocasta

**PAÍS:** Portugal

**COLHEITA:** 2019

**TIPO:** Tinto

**CLIMA:** Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

**CASTAS PREDOMINANTES:** Syrah

**ENÓLOGO:** José Neiva Correia e Lisete Lucas

### VINIFICAÇÃO

Maceração pós fermentativa prolongada de 30 dias com aplicação de leveduras seleccionadas e enzimas pectolíticas de extracção.

### NOTAS DE PROVA

Côr granada, aroma intenso de frutos vermelhos bem maduros e notas balsâmicas. Paladar com boa complexidade, taninos macios e final longo. É um vinho harmonioso, pleno e elegante.

### SUGESTÃO DE CONSUMO

Grelhados, carnes brancas, pratos vegetarianos. Recomendamos que se sirva à temperatura de 16°-18°C.

### ANÁLISE SUMÁRIA

<b>TEOR ALCÓOLICO</b> 13,05% vol	<b>ACIDEZ TOTAL</b> 5,77 g/L	<b>ACIDEZ VOLÁTIL</b> 0,49 g/L
<b>SO<sub>2</sub> TOTAL</b> 96 mg/L	<b>PH</b> 3,53	<b>CAPACIDADE</b> 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 cônica Autor canela

**CAPACIDADE:** 0,75 L

### DADOS LOGÍSTICOS



**GARRAFA**  
0,75 L



**CAIXA**  
6x 0,75 L



**PALETE 0,80 x1,20m**  
5Fx11 • 55 Caixas  
6Fx11 • 66 Caixas



**CONTENTOR 20"**  
----

