



Adega de
Azueira

MORABITINO

VINHO REGIONAL LISBOA • DOC Torres Vedras • Tinto

MORABITINO

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa • DOC Torres Vedras

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2021

TIPO: Tinto

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Castelão, Cabernet-Sauvignon e Touriga Nacional

ENÓLOGOS: José Neiva Correia e Lisete Lucas

VINIFICAÇÃO

Maceração pós-fermentativa prolongada de 30 dias com aplicação de leveduras selecionadas e enzimas pectolíticas de extração. Fermentação com controlo de temperatura.

NOTAS DE PROVA

Exuberante com notas de amoras silvestres e especiarias, possui taninos equilibrados, com boa estrutura e acidez.

SUGESTÃO DE CONSUMO

Carnes vermelhas, assados no forno e queijos.
Consumir a uma temperatura entre 16°C e 18°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCOÓLICO 13% vol	ACIDEZ TOTAL 5,64 g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,45 g/L
SO ₂ TOTAL 118 mg/L	PH 3,50	CAPACIDADE 750ml

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: Borgonha Vintage Seduction

CAPACIDADE: 750 mL

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
750 ml



CAIXA
6x 750 ml



PALETE 0,80 x 1,20m
7Fx11 • 77 Caixas



CONTENTOR 20"

