



Adega de
Azueira

CALÇADA DA FAMA

VINHO REGIONAL DE LISBOA • tinto

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2024

TIPO: Tinto

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Castelão, Tinta Roriz, Syrah e Caladoc.

ENÓLOGO: José Neiva Correia e Lisete Lucas

VINIFICAÇÃO

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

NOTAS DE PROVA

De cor granada contém aromas aliciantes, um bom corpo, um paladar intenso e aveludado. Encontra-se sabores de amoras, ameixas pretas e figos, envolvidos por taninos maduros. Na boca é macio, com corpo e estrutura.

SUGESTÃO DE CONSUMO

É recomendado para acompanhar carnes grelhadas e aves de caça, excelente no acompanhamento de massas, pratos vegetarianos ou à base de queijo. Recomendamos que se sirva à temperatura de 16°-18° C.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCÓOLICO 14% vol	ACIDEZ TOTAL 6,32 g/L	ACIDEZ VOLÁTIL 0,36 g/L
SO₂ TOTAL 119 mg/L	PH 3,20	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 cônica Autor canela

CAPACIDADE: 750 mL

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
750 mL



CAIXA
6x 750 mL



PALETE 0,80 x1,20m
5Fx25 • 125 Caixas



CONTENTOR 20"

