



Vinha do Torrão Tinto 2021

Regional Península de Setúbal



CÉPAGES Castelão, Syrah, Aragonês

RÉCOLTE Fin septembre

ORIGINE Vigne de 50 ans, située à Fernando Pó, dans une zone privilégiée de la municipalité de Palmela.

SOLO Sableux

CLIMAT Méditerranéen

VINIFICATION Fermentation dans des cuves-pressoir en inox à température contrôlée et macération pelliculaire prolongée. Vieillessement de 8 mois dans des demi-tonneaux en chêne français et américain.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 7 années

DEGRÉ ALCOOLIQUE 14% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.17 g acide tartrique/dm³

PH 3.70

SUCRE RÉSIDUEL 4 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Idéal pour accompagner des plats de viande rouge et des fromages.

ŒNOLOGUE Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 245 x 169 x 324	Poids brut 8.100 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527002665	EAN SCC Boîte 15608527002662
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 21	Niveaux 4	Bts. par palette 84	Bts. par palette 504	Poids total 700.4 Kg	Poids net 378 Kg
						L x L x H (cm) 120 x 80 x 145