



Vinha do Torrão Tinto 2021

Regional Península de Setúbal



CASTAS Castelão, Syrah, Aragonês

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico-continental

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada e maceração pelicular prolongada. Estágio de 8 meses em madeira de carvalho francês e americano.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor vermelho escuro, aroma a lembrar frutos vermelhos muito maduros, com um toque de especiaria. Na boca revela-se um vinho robusto, denso e complexo, com um final prolongado e agradável.

TEOR ALCOÓLICO 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.17 g ácido tartárico/dm³

PH 3.70

Açúcar Residual 4 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Ideal com pratos de carnes vermelhas e queijos.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 245 x 169 x 324	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527002665	EAN SCC Caixa 15608527002662
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 21	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 84	Gfs por paleta 504	Peso total 700.4 Kg	Peso Líquido 378 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 145