



Dom Campos Tinto 2018

Regional Península de Setúbal



CASTAS 50% Castelão, 20% Syrah, 20% Aragonês, 10% Alicante Bouschet

COLHEITA Finais de Setembro

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

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 28 °C.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 4 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor rubi, aroma frutado a lembrar frutos vermelhos tipo groselha, framboesa e morangos. Taninos macios e final de boca agradável.

TEOR ALCOÓLICO 13% vol.

ACIDEZ TOTAL 4.87 g ácido tartárico/dm³

PH 3.65

Açúcar Residual 2.6 g/dm³

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 12 garrafas	C x L x A (mm) 187 x 250 x 239	Peso Bruto 5.900 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.375 L	EAN UNI UPC 5608527000500	EAN SCC Caixa 25608527000504	
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 18	Nº de níveis 5	Cxs por paleta 90	Gfs por paleta 1080	Peso total 551 Kg	Peso Líquido 405 Kg	C x L x A (cm) 120 x 80 x 135
Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 232 x 153 x 330	Peso Bruto 7.560 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000517	EAN SCC Caixa 15608527000514	
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 25	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 100	Gfs por paleta 600	Peso total 776 Kg	Peso Líquido 450 Kg	C x L x A (cm) 120 x 80 x 148