



M. J. Freitas 3 L Tinto

CASTAS Castelão "Periquita"

COLHEITA Finais de Setembro

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

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

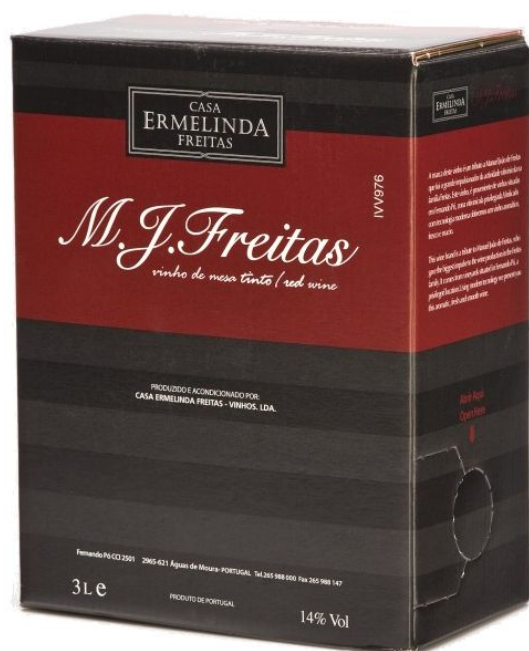
VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 28 °C.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 1 ano

NOTAS DE PROVA Vinho de cor granada, concentrado, aroma frutado a lembrar frutos vermelhos maduros. Taninos macios e final de boca persistente e muito prolongado.

TEOR ALCÓOLICO 14% vol.

ENÓLOGO Jaime Quendera



Embalagem 3 L	C x L x A (mm) 100 x 170 x 215	Peso Bruto 3.200 Kg	Peso Líquido 3.00 Kg	Capacidade gf 3.000 L	EAN UNI UPC 5608527001187
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 48	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 192	Peso total 634.4 Kg	Peso Líquido 576 Kg
					C x L x A (cm) 120 x 80 x 102