



Vinha do Torrão Tinto 2015

Regional Península de Setúbal



CASTAS 33% Castelão, 33% Syrah, 33% 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