



VALE DE LOBOS - 2010

TIPO: Vinho Rosé

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C. do Tejo

CASTAS: Tinta Roriz (100%)

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: As uvas da casta Tinta Roriz, colhidas manualmente em Setembro, foram vinificadas logo na recepção da uva após desengace e ligeiro esmagamento. O mosto limpo foi decantado a 14°C durante 48h, fermentou a temperatura controlada de 16°C após o qual estagiou durante 2 meses em cascos de carvalho americano.

NOTA DE PROVA: Intenso no aroma, é um vinho frutado, com notas a frutos vermelhos e pêsego, de final macio e persistente. Sirva-o à temperatura de 12°C como aperitivo, ou à mesa, acompanhando massas e pratos de peixe.

GRADUAÇÃO: 13% vol.

Europalete

EAN	5606167122255
ITF 14	25601167122259
garrafas por caixa	12
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	5
peso da garrafa (Kg)	1,35
peso da caixa (Kg)	16,20
Peso líquido da palete (Kg)	495,00
Peso bruto da palete (Kg)	891,00

