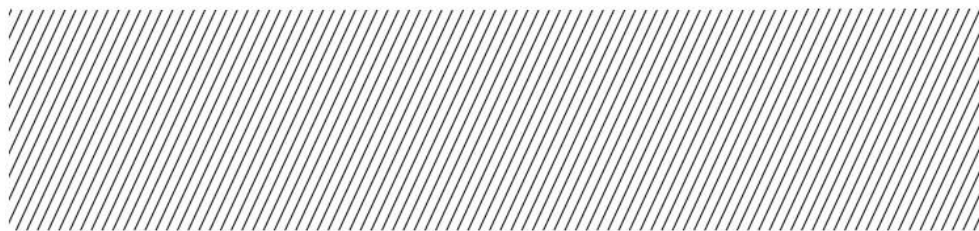


# ERMIDA DE PIAS TINTO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2014



## CASTAS

Trincadeira. Aragonez. Alfrocheiro

## CARACTERÍSTICAS // PROVA

Vinho de cor granada marcante, aroma intenso com notas de frutos silvestres e um ligeiro vegetal. No sabor revela uma entrada macia, corpo equilibrado e boa persistência.

## TECNOLOGIA

Vinificado pelo método tradicional de curtimenta completa a partir de uvas previamente desengaçadas e esmagadas, com controlo de temperatura de fermentação a 24-27°C.

## ENÓLOGA

Alexandra Mendes

## DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13% Vol.
Acidez Total	6,75 g/l
Acidez Volátil	0,66 g/l
pH	3,50

## CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75 l	5 604563000238

## LOGÍSTICA

### EUROPALETE

**1,20 x 0,80 m**

Unid. / Camada	Nº Camadas	Unid. / Palete
11 cx. / 6 x 0,75 l	8	88 / 6 x 0,75 l

## RECOMENDAÇÕES

Consumir de preferência entre os 16 e os 18°C.



**MONTE DA CAPELA** - Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.  
Zona de Actividades Económicas, lotes 4 a 7,  
7830-907 Pias-Serpa, Portugal  
Tel.: +351 284 858 637 I Fax: +351 284 853 277  
Email: [geral@montedacapela.pt](mailto:geral@montedacapela.pt)  
[www.montedacapela.com](http://www.montedacapela.com)

Contribuinte: 504 883 100

### REQUISITOS LEGAIS

O produto cumpre os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, nomeadamente o Reg. n.º 852/2004, o Reg. n.º 178/2002, o Reg. n.º 1881/2006 e o Reg.n.º 1935/2004.

Data de atualização: **1059\_V.01\_28.10.2015**