

MONTE DA CAPELA

TINTO PRIVATE SELECTION

DOC ALENTEJO 2013



CASTAS

Trincadeira, Aragonez, Syrah, Alicante Bouschet e Touriga Nacional

CARACTERÍSTICAS // PROVA

Vinho elegante, de cor intensa, macio e encorpado resultado de uma cuidada seleção de um lote de castas que se conjugaram na perfeição com as condições excecionais da região. Foi estabilizado naturalmente, pelo que está sujeito a criar um ligeiro sedimento.

TECNOLOGIA

As uvas, cuidadosamente selecionadas, são desengaçadas e vinificadas com controlo de temperatura de fermentação a 25-28°C, durante 10 dias. Para estabilização do vinho induziu-se a fermentação maloláctica. Para preservar o seu carácter, não foi sujeito a estabilização pelo frio, pelo que podem aparecer sedimentos naturais.

ENÓLOGA

Alexandra Mendes

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	14,5% Vol
Acidez total	5,1 g/l
Acidez volátil	0,54 g/l
pH	3,78

CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5 604563000566
Caixa 6 x 0,75l	15604563000563

LOGÍSTICA

EUROPALETE

1,20 x 0,80 m

Unid. / Camada	N.º Camadas	Unid. / Palete
11 cx./ 6 x 0,75l	8	88 /6x 0,75l

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

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.