

ADEGA DE PIAS TINTO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2014



CASTAS

Aragonez, Trincadeira e Alfrocheiro

CARACTERÍSTICAS // PROVA

O vinho tem cor carregada, aroma fino e complexo, dominado por notas de frutos vermelhos bem maduros e plantas silvestres. Na boca apresenta grande concentração, boa acidez, harmonioso e com taninos equilibrados.

TECNOLOGIA

Vinificado pelo método tradicional de curtimenta completa, a partir de uvas previamente desengaçadas e esmagadas, com controlo de temperatura de fermentação a 28-30°C e com maceração prolongada.

ENÓLOGA

Alexandra Mendes

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,5% Vol
Acidez total	5,25 g/l
Acidez volátil	0,61 g/l
pH	3,68

CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5 604563000122
Caixa 6 x 0,75l	15 604563000129

LOGÍSTICA

EUROPALETE

1,20 x 0,80 m

Unid. / Camada	N.º Camadas	Unid. / Paleta
25 cx./ 6 x 0,75l	5	125 /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

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.