

CAPELA DE PIAS TINTO



CASTAS

Seleção das melhores castas portuguesas.

CARACTERÍSTICAS // PROVA

Capela de Pias é um vinho tinto de cor carregada produzido a partir de uma seleção de castas tradicionais. Com aroma vinoso mas frutado, de textura macia, equilibrado e muito agradável de beber

TECNOLOGIA

Vinificado pelo processo de curtimenta, com controlo de temperaturas de fermentação.

ENÓLOGA

Alexandra Mendes

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,3% Vol
Acidez total	5,25 g/l
Acidez volátil	0,48 g/l
pH	3,69

CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5604563000528
Caixa 6 x 0,75l	15604563000075
Garrafa 0,25l	5604563333398
Caixa 12 x 0,25l	25604563000027

LOGÍSTICA

EUROPALETE

1,20 x 0,80 m

Unid. / Camada	N.º Camadas	Unid. / Palete
25 cx./ 6 x 0,75l	5	125 /6x 0,75l
22 cx./ 12 x 0,25l	8	176/12x0,25l

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.