



FICHA TÉCNICA

FINALMENTE

Denominação: Vinho

Tipo: Tinto

Origem: Mistura de Vinhos de Portugal e Espanha

Castas: N/D

Vinificação
N/D

Enologia

Equipa de enologia

Notas de Prova

Visual: Cor vermelho rubi

Aroma: Leves notas de frutos silvestres

Paladar: Notas de frutos vermelhos maduros com ligeira adstringência taninosa

Notas

Harmonização: Combina com pratos de bacalhau, carnes vermelhas e carnes de caça.

Consumo: Deve ser servido entre 10 e 12°. Deve ser consumido jovem, até um 1 ano após o enchimento (ver lote).

Análises:

Álcool [%Vol.]: 10%

Açúcar Residual [g/dm3]: 2,7

Acidez Total [g/dm3]: 6,2

E=60 kcal/100ml = 240 kJ/100ml

Logística

Caixa: 7,5 kgs; 6gfs (232x156x329)

Garrafa: RENO LEVE

Fecho: Cortiça

