

ALICANTE BOUSCHET

VINHO TINTO REGIONAL LISBOA 2009



PRODUÇÃO

Através de uma fermentação controlada, conseguiu-se um excelente vinho, bem encorpado, com cor, aroma e estrutura equilibrados.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

TIPO:	Vinho Tinto Regional Lisboa
COLHEITA:	2009
CASTAS:	Alicante Bouschet
VINIFICAÇÃO:	Fermentação controlada em depósito a 20°C
ENVELHECIMENTO:	Em garrafa
PRODUÇÃO DE VINHO:	10.000 l

TEOR DE ALCOOL:	13%
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,54 gr/l
ACIDEZ TOTAL:	3,9 gr/l
AÇUCAR REDUTOR:	2,6 gr/l

TIPO DE GARRAFA:	Prestige
CAPACIDADE:	0,75 l
Nº GARRAFAS POR CAIXA:	6
DIMENSÕES DAS CAIXAS:	23,5 x 16 x 33 cm
PESO BRUTO:	8,100 Kg
PALETE:	Europaleta
Nº CAIXAS POR PALETE:	100
Nº CAIXAS POR CAMADA:	25
Nº CAMADAS:	4

PROVA ORGANOLÉPTICA

<u>COR:</u>	Rubi intenso
<u>AROMA:</u>	Frutado
<u>PALADAR:</u>	Suave frutado
<u>FINAL DE PROVA:</u>	Longo e persistente

MODO DE SERVIR

Deve ser consumido a uma temperatura entre 17ª e 18º C É um excelente vinho para servir de acompanhamento a pratos fortes. Recomenda-se o seu consumo em "snacks" de enchidos e queijos gordos.

CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO

Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal, ao abrigo da luz solar.

ENÓLOGO

Adelino de Almeida Gomes

ANTÓNIO FRANCISCO BONIFÁCIO & FILHOS, Lda.

Rua Eira Velha, 1 – Carreiras / 2565-136 Carvoeira / Tel: 261 740 100 / Fax: 261 740 105

E-mail: geral@cavesbonifacio.com / www.cavesbonifacio.com