



Címo D'Aldeia

VINHO TINTO | VIN ROUGE | RED WINE

Denominação Vinho Verde D.O.C.

Tipo Tinto

Castas 80% Vinhão, 10% Amaral, 10% Borraçal

Vinificação

Ocorreu em finais de Setembro, fermentação com maceração pelicular intensa, a uma temperatura de 25°C para garantir maior extração de cor e preservação dos aromas.

Notas de Prova

Vinho de cor rubi, de aroma frutado, com notas de frutos vermelhos e frutos do bosque. Na boca revela boa acidez, bem integrada com taninos suaves. Final de boca de média persistência.

Informação Adicional

Címo D'Aldeia Tinto para ser consumido de imediato, mas com o potencial de envelhecimento de 2 a 3 anos. É o acompanhamento ideal para pratos de carne e de sabor intenso como a tradicional cozinha minhota, com sardinhas assadas ou lampreia. Deve ser servido entre os 10°C e os 12°C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico 11% Vol.

Acidez Total 6,7 g/L Ácido Tartárico

Açúcares Residuais < 2 g/L

Acondicionamento

Caixa de 6 garrafas x 750mL

Peso

6,950 Kg

Grupagem

Europalete com 100 caixas (25 x 4)

Código EAN

5 604954 004166



Telefone
(+351) 256 915 178
Telemóvel
(+351) 966 632 570
(+351) 966 649 574

Email
geral@mcavinhos.pt
Morada
Rua do Carrapital n°21
4525-561 Louredo

Engarrafado por

Manuel Caetano Azevedo & Filhos, Lda.