

Santos da Casa Porto Tawny Vinho Tinto



REGIÃO

Douro

CASTAS

Touriga Franca

Tinta Roriz

Tinta Barroca

ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO _____ 19 %
PH _____ 3,59
ACIDEZ TOTAL _____ 4,2 gr/L
AÇUCAR RESIDUAL _____ 92 gr/dm³

SOLO

Solo xistoso.

ENÓLOGO

Luciano Madureira

NOTAS DE PROVA

Apresenta um tom tinto, com reflexos âmbar. Este vinho é caracterizado por uma suave frescura aromática que, aliada aos aromas de frutos secos, resulta num conjunto equilibrado e harmonioso. Na boca, sensação de equilíbrio entre frescura e maturidade.

Para apreciar ligeiramente fresco, como aperitivo, ou para acompanhar com foie gras e queijos.

VINIFICAÇÃO

Maceração pelicular com interrupção da fermentação através da adição de aguardente vínica a 77 % Vol. Estágio e envelhecimento em madeira, que no lote final deverá corresponder a uma média de idade de 3 a 4 anos.

SUPORTE LOGÍSTICO

EAN 5 60 0233 18 141 2 CAIXA (6 X 750 ML)
ITF 3 560 0233 18 141 9

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	277	288	1590
LARGURA (MM)	-	155	1200
COMPRIMENTO (MM)	-	234	800
PESO BRUTO (KG)	1.21	7.50	774

Nº DE GARRAFAS / CAIXA | 6

Nº DE CAIXAS / CAMADA | 20

Nº DE CAMADAS / PALETE | 5

Nº DE CAIXAS / PALETE | 100