

FICHA TÉCNICA

QUINTA DA INVEJOSA DOC TINTO 2022 VINHO TINTO - D.O. C. PALMELA



CASTAS Maioritariamente Castelão

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Vindima em final de Setembro
Uvas vindimadas manualmente provenientes das melhores parcelas da Quinta da Invejosa.
Fermentação em lagares de inox à temperatura de 26° C com maceração pelicular prolongada.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,21 g/l
PH: 3,69

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Após estágio 8 meses em barricas de carvalho francês, apresenta-se de cor granada intensa com aroma intenso a um conjunto de compotas de frutos silvestres e de especiarias. Paladar denso e macio, com estrutura e rico em taninos complexos. Final de prova longo e persistente, redondo e sedutor.
Deverá consumir este vinho entre os 16° - 18°C, a acompanhar todos os pratos de carnes, caça e queijos.
Período máximo de guarda: aconselha-se 6 anos em local fresco com garrafa deitada.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750ml

EAN: 5607528002117
ITF: 15607528002114

325 x 235 x 160 (mm)

80 caixas | 1200 x 800 x 1500 (mm) | 634 kg