



ADEGA COOPERATIVA DA
LABRUGEIRA
C.R.L.

MARCA
DESIGNAÇÃO
CASTAS
VINIFICAÇÃO

Barão de Alenquer
Vinho DO Alenquer - Tinto
Tinta Roriz, Castelão e Syrah.

Vinificação clássica de curtimenta de uvas selecionadas, em cubas de inox, com desengace total. A fermentação ocorre a temperatura controlada.

PROVA

Cor granada com aroma frutado. Vinho com estrutura, harmonioso e persistente. Vinho com grande abrangência gastronómica, acompanha preferencialmente pratos de carne ou massas/«pastas».

TEMPERATURA
DE CONSUMO

Recomenda-se servir a 16°C - 18°C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO
ACIDEZ TOTAL
PH

13-14% vol.
5,0-6,0g/L (ácido tartárico)
3,40-3,60

APRESENTAÇÃO

GARRAFA
CAPACIDADE
EMBALAGEM
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

Bordalesa Prestige
0,75L
6
7,8kg
327x228x150mm
84 (12x7)

