



ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA

C.R.L.

MARCA
DESIGNAÇÃO
CASTAS
VINIFICAÇÃO

PROVA

TEMPERATURA
DE CONSUMO

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO
ACIDEZ TOTAL
PH

APRESENTAÇÃO

GARRAFA
CAPACIDADE
EMBALAGEM
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

Talismã

Vinho tinto IGP Lisboa, Reserva

Castelão, Aragonez e Syrah.

Vinificação clássica de curtimenta com maceração cuidada de uvas selecionadas, em cubas de aço inox e com controlo de temperatura de fermentação.

Cor ruby. Aroma frutado, complexo e elegante, com nuances de frutos vermelhos maduros.

Na prova, os aromas e o bom corpo, harmonizam-se num vinho fresco, untuoso e com agradável persistência no final.

Vinho indicado para acompanhar pratos de carnes brancas e vermelhas assim como pratos tradicionais da gastronomia portuguesa.

Recomenda-se servir a 15 °C – 16 °C.

14% vol.

5,0 – 6,0 g/L (ácido tartárico)

3,4 – 3,6

Bordalesa autor

0,75 L

6 x 0,75 L

8,4 kg

330x250x165mm

70 caixas



ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA, C.R.L.

2580-405 Ventosa | Alenquer | PORTUGAL
tel.: +351 263 770 907 | fax: +351 363 770 922
geral@adegalabrugeira.pt
www.adegalabrugeira.pt