



Monsaraz Tinto

Cód produto: 510531 - 750 ml
510597 - 375 ml

FICHA TÉCNICA



Nome: Monsaraz Tinto

País: Portugal

Região: Alentejo

Linha: Carmim

Variedade: Trincadeira, Aragonês e Castelão.

Produção: Colheita manual, desengaçamento e prensagem, fermentação a temperatura controlada de 28°C durante cerca de 8 dias, com remontagens temporizadas. Após a fermentação o vinho é dividido em 2 lotes, uma parte fica em carvalho francês e a outra em tanques de aço inoxidável. Posteriormente há a mistura dos dois lotes e o engarrafamento.

Análise Sensorial:

Visual: Cor rubi.

Olfativa: Frutas vermelhas maduras (amoras e groselhas), baunilha e tostado.

Gustativa: Seco, corpo médio, acidez equilibrada, taninos finos e final longo.

Harmonizações: Carnes de Caça, Carnes Vermelhas, Queijos Curados

Temperatura de Serviço: 16°C

Premiações: Outras Safras

Safra 2007 85 pontos Wine Spectator;
Safra 2006 84 pontos Robert Parker;
Safra 2001 85 pontos Wine Spectator.

teor alcoólico: 13% vol.

EAN: 5601377339080

DUN: 15601377339087

UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
32,5 cm	7 cm	7 cm	1,300 kg

CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
33 cm	15,5 cm	23 cm	8,100 kg	6 x 750 ml

PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
28 cxs	4 cxs	112 cxs