



MARCA	Casal do Corado
DESIGNAÇÃO	VinhoTinto
VINIFICAÇÃO	Receção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem automática. Utilização de leveduras selecionadas e fermentação controlada a 26°C .
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Vinho de cor rubi, com aroma vinoso e sabor macio com um final ligeiramente acfduo. Recomendado no acompanhamento de pratos de carne e de queijo. Deve servir-se a uma temperatura entre OS 16 e OS 18°C.
ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	
TEOR ALCOÓLICO	12%vol.
ACIDEZ TOTAL	5,6 g/L (acido tartárico)
pH	3,48
AÇÚCAR RESIDUAL	2,4 g/L
APRESENTAÇÃO	
BIB	5L
PESO	5,188Kg
DIMENSÕES	183x140x234 mm
EUROPALETE	146BIB
Código Produto EAN 13	5602837911402
BIB	10L
PESO	10,373 Kg
DIMENSÕES	192x192x319 mm
EUROPALETE	72BIB
Código Produto EAN 13	5600365405004

