



VINHO TINTO PORTUGUÊS

ADEGA DE MANGUALDE

Em vinhas de encosta, cultivadas com tradição, nasce este tinto expressivo. De cor rubi brilhante, traz aromas francos de frutos vermelhos e um paladar intenso, de taninos macios e final elegante. Direto, honesto e feito para a mesa do dia a dia — a porta de entrada perfeita para o universo dos vinhos portugueses.

Português



Denominação

Região: Vinho IVV / Portugal
Tipo: Tinto



Detalhes Técnicos

Teor Alcoólico: 12,5 % vol.
pH: 3,65
Açúcar: 1 g/L
Acidez Total: 75,5 mEq/L



Vinificação

Desengace total, maceração pelicular.
Fermentação alcoólica a 28°C



Prova

Cor rubi brilhante; Aroma de frutos vermelhos; Paladar intenso com taninos macios; Final da prova elegante



Harmonização

Acompanha bem pratos bastante elaborados e condimentados



Temperatura de Serviço

Servir a 18°C



Armazenamento

As garrafas devem ser armazenadas na horizontal



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
33286	VIN POR TINTO ADEGA MANGUALDE	5602807800019	35602807800010

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
6 Unid.	22,8cm x 15,2cm x 30,3cm	7,3 kg	150 caixas (25 caixas x 6 fiadas)	1.095 kg