



VINHO TINTO PORTUGUÊS

ADEGA DE MANGUALDE

O mocho, ave que vela as noites do Dão, batiza a coleção que a Adega de Mangualde dedica à sua denominação de origem. Este tinto reúne as quatro castas clássicas da região — Touriga Nacional, Jaen, Aragonez e Alfrocheiro — em cor vermelha intensa e aroma complexo, com notas de resina que lhe dão estatuto de clássico do Dão. Boca elegante, de taninos redondos e final persistente.



Denominação

Região: Dão/Portugal
Tipo: Tinto D.O.C. DÃO
Castas: Touriga Nacional;
Jaen; Aragonez; Alfrocheiro



Detalhes Técnicos

Teor Alcoólico: 12,5 % vol.
pH: 3,67
Açúcar: 1 g/L
Acidez Total: 74,3 mEq/L



Vinificação

Desengace total, maceração pelicular, fermentação alcoólica a 28°C em lagares de Inox, estágio em madeira durante 6 meses.



Prova

Cor vermelho intenso; Aroma complexo com notas de resina; Boca elegante, com taninos redondos; Final da prova persistente



Harmonização

Acompanha bem qualquer prato de carne



Temperatura de Serviço

Servir a 19°C



Armazenamento

As garrafas devem ser armazenadas na horizontal

Português



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
33288	VIN POR TINTO ADEGA MANGUALDE DOC DAO	5602807800026	35602807800027

QTD. CX	DIMENSÕES DA CX	PESO CX	PALETIZAÇÃO	PESO PALLET
6 Unid.	26,4cm x 17,6cm x 30,3cm	7,50 Kg	96 caixas (16 caixas x 6 fiadas)	720 Kg