



VINHO TINTO PORTUGUÊS

ADEGA DE MANGUALDE

A expressão mais completa da Coleção do Mocho. Elaborado com uvas selecionadas das castas clássicas do Dão e estagiado seis meses em madeira, apresenta cor vermelho-azulada intensa e aromas de violeta e chocolate. Na boca é complexo e intenso, com taninos evidentes e final longo e envolvente. Um tinto de guarda, para as ocasiões que merecem.

Português



Denominação

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



Detalhes Técnicos

Teor Alcoólico: 13 % vol.
pH: 3,67
Açúcar: 1,2 g/L
Acidez Total: 71,6 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 azulado intenso; aroma intenso com notas de violetas e chocolate; na boca complexo e intenso, com taninos evidentes; Final longo e envolvente



Harmonização

Acompanha bem qualquer prato de carne



Temperatura de Serviço

Servir a 19°C



Armazenamento

As garrafas devem ser armazenadas na horizontal



CÓD.	DESCRIÇÃO	CÓD. DE BARRAS	CÓD. DE BARRAS CX
33290	VIN POR TINTO ADEGA MANGUALDE RES DAO	5602807800033	35602807800034

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