

MONTE DA IGREJA TINTO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO - BAG IN BOX



CASTAS

Seleção das melhores castas alentejanas

CARACTERÍSTICAS // PROVA

Vinho de cor granada, aroma intenso com notas de frutos silvestres.
É um vinho macio, equilibrado e com boa persistência.

TECNOLOGIA

Vinificado pelo método tradicional de curtimenta completa, a partir de uvas previamente desengaçadas e esmagadas, com controlo de temperatura de fermentação a 28-30°C e com maceração prolongada.

ENÓLOGA

Alexandra Mendes

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,0% Vol.
Acidez total	5,30 g/l
Acidez volátil	0,58 g/l
pH	3,72

CÓDIGO DE BARRAS

Bag in Box 3l	5 604563000290

LOGÍSTICA

EUROPALETE

1,20 x 0,80 m

	5 Litros		
Unid. / Camada	36 bibs / Camada		
Nº Camada	5 Camadas		
Unid. / Palete	180 bibs / Palete		

RECOMENDAÇÕES

Consumir de preferência entre os 16 e os 18°C.



MONTE DA CAPELA - Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.
Zona de Actividades Económicas, lotes 4 a 7,
7830-907 Pias-Serpa, Portugal
Tel.: +351 284 858 637 I Fax: +351 284 853 277
Email: geral@montedacapela.pt
www.montedacapela.com

REQUISITOS LEGAIS:

O produto cumpre os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, nomeadamente o Reg. n.º 852/2004, o Reg. n.º 178/2002, o Reg. n.º 1881/2006 e o Reg.n.º 1935/2004.