

FICHA TÉCNICA

MARCA	ADEGA 23												
PRODUTOR	ADEGA 23, AGRO-TURISMO, LDA												
TIPO DE VINHO	TINTO												
CLASSIFICAÇÃO	IG TERRAS DA BEIRA												
REGIÃO	BEIRA INTERIOR												
CASTAS	SYRAH, ALICANTE BOUSCHET, TOURIGA NACIONAL, ARAGONEZ & RUFETE												
VINHA	CONDUÇÃO BILATERAL												
TIPO DE SOLO	XISTO												
ENOLOGIA	RUI REGUINGA												
COLHEITA	2018												
VINIFICAÇÃO	FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX, COM CONTROLO DE TEMPERATURA A 26°C												
PROVA	COR GRANADA. AROMA DE BOA COMPLEXIDADE, NOTAS DE CEREJA PRETA E AMORAS SILVESTRES. PALADAR ESTRUTURADO, EQUILIBRADO, COM TANINOS SUAVES QUE LHE CONFEREM UM FINAL DE PROVA COM LONGA PERSISTÊNCIA.												
ANÁLISE SUMÁRIA	<table><tr><td>ÁLCOOL</td><td>13,5</td><td>%</td></tr><tr><td>ACIDEZ TOTAL</td><td>5,2</td><td>g/L</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,62</td><td></td></tr><tr><td>ACIDEZ VOLÁTIL</td><td>0,46</td><td>g/L</td></tr></table>	ÁLCOOL	13,5	%	ACIDEZ TOTAL	5,2	g/L	pH	3,62		ACIDEZ VOLÁTIL	0,46	g/L
ÁLCOOL	13,5	%											
ACIDEZ TOTAL	5,2	g/L											
pH	3,62												
ACIDEZ VOLÁTIL	0,46	g/L											
TEMP. DE SERVIÇO	 17 15												
PVP	12 €												

