

ADEGA DA VILA

Regional Alentejano -tinto – BIB

CLASSIFICAÇÃO	Vinho Regional tinto.
REGIÃO	Alentejo.
CASTAS	Aragonez (40%), Trincadeira (40%) e Alicante-Bouschet (20%).
ASPECTO	Límpido.
COR	Granada viva, intensa em tons violáceos
AROMA	Aroma com nuances florais, intenso em frutos vermelhos com predominância para a cereja framboesa e mirtilo e notas de tostados/grãos torrados.
SABOR	Macio, frutado, equilibrado e harmonioso.

VINIFICAÇÃO Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28 ° C.

SUGESTÕES DE CONSUMO Acompanha bem charcutaria ligeira, carnes grelhadas ou assadas e queijos macios. Consumir à temperatura de 18°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS Teor Alcoólico Volume (%): 13,0
 Acidez total (g/l): 5,8
 pH: 3,54





ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN	EMBALAGEM	560 1110 00367 4	560 1110 00322 3
------------	------------------	------------------	------------------

PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	160	192
Nº FIADAS/PALETE	5	4
Nº CAIXAS/FIADA	32	48
DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	24,6 x 12,7 x 18,5	26,0 X 8,5 X 18,2
PESO CAIXA (Kg)	5,23	3,08
PESO PALETE (Kg)	863	618
ALTURA DA PALETE (cm)	139	120

Nota: os BIB de 3 L são retratilizados em packs de 4 unidades; BIB 5L pack 2 unidades