



CEPA ALENTEJANA

DESCRIÇÃO

Vinho Regional Alentejano, tinto, 2014, produzido a partir das castas Castelão, Trincadeira, Alicante Bouschet. Vinificado através das mais recentes tecnologias com fermentação em depósito a 22°C

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De cor rubi e com um aroma frutado, limpo e jovem, sugerindo frutos vermelhos maduros. Um vinho bastante equilibrado, exibindo a elegância dos taninos finos. Deve ser servido à temperatura de 16-18°C a acompanhar pratos de carne ou queijo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO
MASSA VOLÚMICA
EXTRACTO SECO
ACIDEZ TOTAL
ACIDEZ VOLÁTIL
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL
PH

13,5% vol. $\pm$ 0,5% vol.
0,995 $\pm$ 0,003 a 20°C
 $\geq$ 18 g/L
 $\geq$ 3,5 g/L (expressa em ácido tartárico)
< 0,65 g/L (expressa em ácido acético)
< 150 mg/L
3,65 $\pm$ 0,65

EMBALAGEM

TIPO DE GARRAFA
COR DE GARRAFA
CAPACIDADE
DIMENSÕES DAS CAIXAS
PESO BRUTO
PALETE
Nº CAIXAS POR PALETE
Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE
Nº CAMADAS PALETE

Bordalesa Prestige
Antique
Garrafa 0,75L x6
23x15x34cm
7,545Kg
Europalete
100
25
4

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

CONSUMIDOR ALVO

População em geral, com excepção dos consumidores alérgicos ou intolerantes a sulfitos. Não recomendável a crianças e adolescentes.

CÓDIGO DE BARRAS CÓDIGO CAIXA

560 024492 810 5
3 56 00244 92810 6



Vala do Carregado
2600-728 Castanheira do Ribatejo | Portugal
Tel.: +351 263 856 130 | Fax: +351 263 854 536
info@vinhosvm.com | www.vinhosvm.com



CEPA ALENTEJANA

DESCRIÇÃO

Vinho Regional Alentejano, branco, 2014, produzido a partir das castas Fernão Pires, Arinto e Sauvignon. Vinificado através das mais recentes tecnologias com fermentação em depósito a 14°C

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto cristalino e uma cor citrina, revelando um aroma frutado e floral. Um vinho fresco, leve e bastante equilibrado. Deve ser servido à temperatura de 8-10°C a acompanhar pratos de carne ou queijo.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCÓOLICO
MASSA VOLUMICA
EXTRACTO SECO
ACIDEZ TOTAL
ACIDEZ VOLÁTIL
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL
PH

13% vol. $\pm$ 0,5% vol.
 $0,993 \pm 0,004$ a 20°C
 ≥ 16 g/L
 $\geq 3,5$ g/L (expressa em ácido tartárico)
 $< 0,60$ g/L (expressa em ácido acético)
 < 250 mg/L
 $3,65 \pm 0,65$

EMBALAGEM

TIPO DE GARRAFA
COR DE GARRAFA
CAPACIDADE
DIMENSÕES DAS CAIXAS
PESO BRUTO
PALETE
Nº CAIXAS POR PALETE
Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE
Nº CAMADAS PALETE

Bordalesa Prestige
Verde Extra Claro
Garrafa 0,75L x6
23x15x34cm
7,545Kg
Europalete
100
25
4

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

CONSUMIDOR ALVO

População em geral, com excepção dos consumidores alérgicos ou intolerantes a sulfitos. Não recomendável a crianças e adolescentes.

CÓDIGO DE BARRAS CÓDIGO CAIXA

560 024492 811 2
3 56 00244 92811 3



Vala do Carregado
2600-728 Castanheira do Ribatejo | Portugal
Tel.: +351 263 856 130 | Fax: +351 263 854 536
info@vinhosvm.com | www.vinhosvm.com