

# MONTE DA CAPELA

## PREMIUM TINTO TOURIGA NACIONAL + SYRAH DOC ALENTEJO 2017

**CASTAS** 50% Touriga Nacional e 50% Syrah.

**CARACTERÍSTICAS** Cor granada, aroma intenso a frutos vermelhos do bosque, com presença de boca fresca, encorpado e untuoso.

**PROVA**

**TECNOLOGIA** Uvas cuidadosamente selecionadas, desengaçadas com esmagamento suave e maceração pré-fermentativa a frio. Fermentação com temperatura controlada a 24°, recorrendo a delestage para extração suave dos constituintes da película polpa dos bagos. Ligeiro estágio em borras finas e estágio mínimo em garrafa de 6 meses.

**ENÓLOGA** Alexandra Mendes

**RECOMENDAÇÕES** Consumir de preferência entre os 10°C - 12°C.

### DADOS ANALÍTICOS

ALCOOL	Vol 14%
ACIDEZ TOTAL	5,3 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL	0,72 g/l
PH	3,86
AÇÚCAR TOTAL	0,4 g/l



### CÓDIGO DE BARRAS

GARRAFAo,75L	5 604563111187
CAIXA 6Xo,75L	15 604563111184

### LOGÍSTICA

EUROPALETE	1,20 x 0,80 m	
UNIDADE / CAMADAS	Nº CAMADAS	UNIDADE/PALETE
10 caixas/6x0,75l	8	80 /6x 0,75l

zona de atividades económicas,  
lote 26 7830—212 pias, serpa  
portugal

casaelara.pt  
info@casaelara.pt  
+351 284 858 637

#### 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

Contribuinte  
504 883 100

# CASA CLARA