



TERRAS DA MOURA CABERNET SAUVIGNON

Vinho Tinto

DOC Palmela

Castas: Castelão e Cabernet Sauvignon

Solo: Arenoso

Vinificação: Fermentação a uma temperatura média de 28°C.

Envelhecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês

BOLETIM DE ANÁLISE	
PARÂMETROS	RESULTADOS
ACIDEZ FIXA	4.5
ACIDEZ TOTAL	4.8 g/L
ACIDEZ VOLÁTIL	5.26
AÇÚCARES TOTAIS	< 0.6 g/L
ANIDRIDO SULFUROSO LIVRE	<20
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	33
EXTRATO NÃO REDUTOR	27.9
EXTRATO SECO TOTAL	27.9
MASSA VOLÚMICA	0.9907
PH	3.56
TAV ADQUIRIDO	14,5%
TATOTAL	14,5 %

Contém Sulfitos

Perfil Organolético

É um vinho de cor rubi, com reflexos violáceos, com aroma a fruta muito madura e algum tostado e abaunilhado. Na boca é um vinho com uma boa estrutura, intenso e persistente.

Serviço

Recomenda-se servir a 16°C.

Embalagem

UNIDADE	
GARRAFA E BIB	0.75 L
CÓDIGO DE BARRAS	

CAIXA	0.75
COMPRIMENTO (MM)	
LARGURA (MM)	
ALTURA (MM)	
PESO BRUTO (KG)	
PESO LÍQUIDO (KG)	
CÓDIGO DE BARRAS	

Paleta

CAP.	UNIDADES	Nº DE NÍVEIS	Nº CAIXAS	P. BRUTO	P. LÍQUIDO	TARA	COMP. (MM)	LARGURA (MM)	ALTURA (MM)
0.75									

Armazenamento – local fresco, seco e abrigado da luz.

Distribuição e transporte – de acordo com os requisitos da empresa.