



TERRAS DA MOURA SYRAH

Vinho Tinto

Vinho Regional Península de Setúbal

Castas: Syrah

Solo: Arenoso

Vinificação: Fermentação em depósitos inox a uma temperatura média de 25°C-. Maceração longa, de forma a extrair o máximo de matéria corante e taninos

Envelhecimento: 4 meses em barricas de carvalho Americano tosta forte.

BOLETIM DE ANÁLISE	
PARÂMETROS	RESULTADOS
ACIDEZ FIXA	4.6G/L
ACIDEZ TOTAL	5.38G/L
ACIDEZ VOLÁTIL	0.61G/L
AÇÚCARES TOTAIS	<0.6G/L
ANIDRIDO SULFUROSO LIVRE	<20MG/L
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	24MG/L
EXTRATO NÃO REDUTOR	30G/L
EXTRATO SECO TOTAL	30G/L
MASSA VOLÚMICA	0.9907
PH	3.91
TAV ADQUIRIDO	15.01%
TATOTAL	15.01%

Contém Sulfitos

Perfil Organolético

Vinho Tinto Regional Península de Setúbal cor intensa com tons rubi escuro, aroma de frutos vermelhos, maduros e violetas. Vinho macio, redondo e equilibrado

Serviço

Recomenda-se servir a 16°C.

Dados Logísticos

Embalagem

UNIDADE	
GARRAFA	0.75 L
CÓDIGO DE BARRAS	

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

Paleta

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

Armazenamento – local fresco, seco e abrigado da luz.

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