



TERRAS DA MOURA

Vinho Tinto

Vinho de Regional Península de Setúbal

Castas: Castelão, Trincadeira, Aragonês, Alfrocheiro e Cabernet Sauvignon

Solo: Arenoso

Vinificação: Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura seguido de longa maceração pelicular

Envelhecimento: sem envelhecimento

BOLETIM DE ANÁLISE	
PARÂMETROS	RESULTADOS
ACIDEZ FIXA	4.3 G/L
ACIDEZ TOTAL	5.10 G/L
ACIDEZ VOLÁTIL	0.61G/L
AÇÚCARES TOTAIS	< 0.6G/L
ANIDRIDO SULFUROSO LIVRE	<20MG/L
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	38MG/L
EXTRATO NÃO REDUTOR	29.4G/L
EXTRATO SECO TOTAL	28.1G/L
MASSA VOLÚMICA	0,9924
PH	3.88
TAV ADQUIRIDO	12.76%
TATOTAL	12.76 %

Contém Sulfitos

Perfil Organolético

Vinho tinto Regional Península de Setúbal com cor rubi e nuances violeta, aroma a frutos vermelhos, morango. Jovem, macio e equilibrado na boca.

Serviço

Recomenda-se servir a 16°C.

Dados Logísticos

Embalagem

UNIDADE	
GARRAFA E BIB	0.75 L
CÓDIGO DE BARRAS	

CAIXA	0.75
COMPRIMENTO (MM)	222
LARGURA (MM)	147
ALTURA (MM)	342
PESO BRUTO (KG)	7.64
PESO LÍQUIDO (KG)	0.14
CÓDIGO DE BARRAS	

Palete

CAP.	UNIDADES	Nº DE NÍVEIS	Nº CAIXAS	P. BRUTO	P. LÍQUIDO	TARA	COMP. (MM)	LARGURA (MM)	ALTURA (MM)
0.75	600	4	100	789	450	25	120	80	150

Armazenamento – local fresco, seco e abrigado da luz.

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