ROTA DE CABRAL

TIPO: Vinho Tinto

CLASSIFICAÇÃO: Regional Tejo

CASTAS: Castelão (30%),Aragonez (40%) e Trincadeira (30%)

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: Produzido a partir de uvas vindimadas à mão a partir de finais de Setembro, foi feita uma vinificação separada de castas, em cuba de inox, com controlo de temperatura entre os 24-26ªC, seguindo-se uma ligeira curtimenta.

NOTA DE PROVA: De aspecto límpido, apresenta uma tonalidade violeta concentrado. No nariz é exuberante e intenso, expressando frutos vermelhos e notas de natas. Na boca tem boa
entrada, com volume, exibindo harmonia entre uma boa estrutura e uma acidez bem presente e refrescante, num todo pleno de elegância. Sirva-o à temperatura de 16ºC, com pastas, carnes vermelhas assadas, ou pratos bem condimentados, como uma feijoada, ou um cozido à portuguesa.

GRADUAÇÃO: 13% vol.

Europalete

EAN	5606167123214
ITF 14	25606167123218
garrafas por caixa	12
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	5
peso da garrafa (Kg)	1,35
peso da caixa (Kg)	16,20
Peso liquido da palete (Kg)	495,00
Peso bruto da palete (Kg)	891,00

Quinta da Ribeirinha
Rua Bispo António de Mendonça, 17
2000-533 Póvoa de Santarém

www.quintadaribeirinha.com | loja@quintadaribeirinha.com | Tel./ Fax: 243 428 200