



VALE DE LOBOS Cabernet Sauvignon

TIPO: Vinho Tinto

CLASSIFICAÇÃO: Regional Tejo

CASTAS: Cabernet Sauvignon

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: Vindima manual. As uvas, previamente seleccionadas com um rigoroso controlo de maturação, foram desengaçadas e inoculadas com leveduras e enzimas específicas. Vinificado em lagares, onde fermentou com controlo de temperatura (26 - 28º C) e com remontagem semi-automática. Estagiou 5 meses em cascos de carvalho francês e 3 meses em garrafa.

Nota de Prova: Esta casta de qualidade, em solo quente e argiloso, deu origem a este vinho de cor rubi com laivos violeta, aroma a pimento verde, tosta, café e pinhão. Surge em harmonia com a tosta da barrica, quente e especiado, longo e intenso, autêntica seda. Óptimo para acompanhar pratos de caça e queijos fortes. Deve ser consumido entre os 16-18 ºC.

GRADUAÇÃO: 14% vol.

Europalete

EAN	5606167127236
ITF 14	15606167127233
garrafas por caixa	6
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	9
peso da garrafa (Kg)	1,35
peso da caixa (Kg)	8,10
Peso liquido da palete (Kg)	445,00
Peso bruto da palete (Kg)	801,90

