



## M C VINHOS & AZEITES

### DOM ANDRÉ TINTO

#### Resumo

Cor	Tinto
Região	Vinho UE
Conteúdo	750 ml
Ano	NV
Álcool	13.0%
Castas	Castas tradicionais da Região

#### Notas de Prova

Tom	Vinho tinto Granada
Nariz	Fruta e Frescura no nariz
Palato	Corpo medio e bem equilibrado
Temperatura de Serviços	16°C – 18° C
Acompanhamento	Queijos, tapas, carnes grelhadas ou por si só

#### Dados Analíticos

Álcool Total	12.7
Acidez Total	5.5
Acidez Volátil	0.51
pH	3.5
SO2 Total	100
Açúcares Totais	0.4
Alergénicos	Contem Sulfitos e proteína de ovo

#### Vinificação

Vinificação	Após o desengace, as uvas passaram para vinificação, depois de fermentação completa, com contacto pelicular, em cubas de inox, com remontagem a temperatura controlada de 28 – 30 °C
Estágio	Estágio em cubas de inox até ao engarrafamento

#### Dados Logísticos

Embalagem	Garrafa bordalesa caprice
Fecho	Rolha microaglomerada natural
EAN Unidade	05604791000604
Peso Bruto Unidade	1.245
Unidades por caixa	6
ITF CX	
Peso Líquido cx ( kg)	4.5
Peso Bruto cx (Kg)	7.7
Dimensões cx ( cm)	34x23.5x15.5
Posição unidades na caixa	Vertical
Unid/ palete	100
Peso Líquido palete ( L)	450
Peso Bruto palete ( Kg)	770
Dimensões palete ( cm)	155x120x80

