

# COLINAS DE ANÇÃ

**TIPO DE VINHO:** Tinto

**CASTAS:** 60% Baga, 20% Aragonez, 10% Touriga-Nacional e 10% Castelão

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Límpido.

**COR:** Rubi definido.

**AROMA:** Predominante em frutos vermelhos e frutos do bosque bem maduros.

**SABOR:** Frutado, macio, elegante com distinta persistência.

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:** Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

**MATURAÇÃO:** Mínimo de 2 meses em garrafa.

**LONGEVIDADE:** 3 a 5 anos.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica, asiática, indiana e africana.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 13,0%

**pH:** 3,45

**Acidez total:** 5,7 g/l

**Açúcares totais:** 6,0 g/l



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número garrafas por caixa	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m3)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
750	5601271185202	6	0.235 x 0.156 x	0.0118	7.50	65601271185204	25 x 4 = 100	775	1.45

*Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfitos. Deverá ser respeitada a idade mínima legal de consumo.*