

DA PIPA

Signature 2017

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido.

COR: Granada definido.

AROMA: Predominante em frutos de polpa vermelha maduros e geleia dos mesmos. Apresenta nuances tostadas e de moça.

SABOR: Frutado, macio, elegante. Apresenta notório volume de boca e longa persistência.

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

MATURAÇÃO: 12 meses de estágio em barricas de carvalho francês e mínimo de 6 meses após engarrafamento.

LONGEVIDADE: 5 a 7 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem queijos, peixe assado no forno, carnes vermelhas assadas e guisadas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,5%

pH: 3,40

Acidez total: 5,8 g/l

Açúcares totais: <4,0 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 palete (Kg)	Altura da palete (m)
750	5601271043038	6	0.24 x 0.165 x 0.32	0.0126	8.250	65601271043030	21 x 5 = 105	892	1.75

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