

MOINHO DE SULA

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: Uvas tintas Portuguesas

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 (m ³)	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	5601271087001	6	0,235 x 0,156 x 0,322	0,0118	7,50	65601271087003	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.