

Caves Barbosa Colheita Seleccionada

FT FICHA TÉCNICA



País Portugal
Região Lisboa
Clima Atlântico
Solos Argilo-calcários
Adega Casal Viana

Tipo Vinho Tinto Colheita Seleccionada
Colheita 2019
Denominação I.G.P. Lisboa
Castas Touriga Nacional, Tinta Barroca e Syrah

Vinificação Desengace total, seguido de fermentação em lagar de aço inox a temperatura controlada com pisa manual seguido de prensagem. Estágio durante 6 meses em barrica de carvalho Francês, onde ocorre a fermentação malolática.

Notas de Prova Vinho frutado com um início muito suave com notas de amoras e outros frutos vermelhos com algumas notas de baunilha e um final delicioso e muito prolongado.

Gastronomia Acompanha com excelência pratos de carne. Pronto a ser consumido, no entanto, pode evoluir 6 anos na garrafa.

Observações Temperatura de serviço a 16-18°C. Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios Contém sulfitos.

Teor Alcoólico 14% vol.
Acidez Total 5,5 g/L
pH 3,48
Açúcar Residual 0,3 g/L
Capacidade 750 ml
Enologia Luís Barbosa

Caixa em Cartão 6 x 750 ml

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura cm	32,5	33,0	170	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura cm	7,5	22,0	120	Nº Caixas / Camada	25
Profundidade cm	7,5	15,0	80	Nº Camadas / Palete	5
Peso Bruto Kg	1,2	7,30	940	Nº Caixas / Palete	125

Garrafa 750 ml

EAN 5600261461098