

TOURIGA FRANCA

VINHO TINTO, RED WINE

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM

0,75

ANO

2022

TEOR ÁLCOOL

13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,27 g/l

pH

3,73

PRODUÇÃO

10 000

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Agosto 2024 | Janeiro 2026

ENOLOGIA

Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Lisboa

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS

Alenquer, Portugal

Vinha de ligeira encosta

CLIMA

Atlântico

SOLOS

Argilo-Calcário

GARRAFA

EAN // 5600999400215

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)

ITF // 65600999400217



INFORMAÇÕES

TIPO

Tinto

CASTAS

Touriga Franca

DENOMINAÇÃO

IG Lisboa

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total. Maceração pré fermentativa durante 2 dias. Fermentação com temperatura controlada durante 15 dias. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha viva, profunda média alta. Boa intensidade aromática, aromas florais, fruta madura com predominância para ameixa preta, cassis e toque balsâmico. Acidez equilibrada para este vinho com taninos bem trabalhados, aveludados, bom volume de boca, fruta de qualidade deixando um final cheio e intenso.

GASTRONOMIA

Carnes vermelhas e assados no forno.

OBSERVAÇÕES

Conservar a garrafa deitada à temperatura de 16°C.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	293	300	1700
LARGURA (MM)	84	260	800
PROFOUNDIDADE (MM)	84	175	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	473
PESO BRUTO (KG)	1,16	7,26	785
Nº DE GARRAFAS/CAIXA	6		
Nº DE CAIXAS/ CAMADA		21	
Nº DE CAMADAS/ PALETE		5	
Nº DE CAIXAS/ PALETE		105	