

DORY

VINHO TINTO . RED WINE

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM

0,75

ANO

2023

TEOR ÁLCOOL

13,0% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,25 g/l

pH

3,55

PRODUÇÃO

100 000

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Junho 2024 | Novembro 2024

ENOLOGIA

Diogo Lopes

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

PAÍS

Portugal

REGIÃO

Lisboa

LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS

Ventosa, Torres Vedras, Portugal;
vinha de ligeira encosta

CLIMA

Atlântico

SOLOS

Argilo-Calcário

GARRAFA

EAN // 5600209865223

CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)

ITF // 65600209865225



INFORMAÇÕES

TIPO

Tinto

CASTAS

Aragonez, Pinot Noir, Syrah, Touriga Nacional

DENOMINAÇÃO

IG Lisboa

VINIFICAÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox, a temperatura controlada (22-25°C), durante 15 dias. Estágio parcial em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha rubi com alguma profundidade; aromas discretos, mas mostrando uma boa complexidade aromática com notas florais, fruta vermelha fresca e um toque balsâmico num conjunto harmonioso e delicado; vinho com boa acidez, equilibrada, com uma estrutura leve de taninos, bom corpo, suave, com um bom final de fruta intensa.

GASTRONOMIA

Ideal no acompanhamento de pratos de peixes no forno, bacalhau assado e carnes grelhadas.

OBSERVAÇÕES

Servir à temperatura de 16°C.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	293	300	1700
LARGURA (MM)	84	260	800
PROFUNDIDADE (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		