



PRIMITIVO

REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2023

EAN-13 5601377002953 ITF-14 15601377002950



CASTAS

Vinhas Velhas (Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez, Castelão) com mais de 35 anos.



VINIFICAÇÃO

Após a seleção das melhores uvas das vinhas velhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual daquela que será a matéria-prima deste vinho. Chegadas à adega são descarregadas e imediatamente parcialmente desengaçadas e esmagadas, seguidas de fermentação alcoólica com leveduras indígenas em lagares de pedra com pisa a pé.



ESTÁGIO

Para preservar todo o Terroir e características deste vinho, não foi feito qualquer estágio em barricas de carvalho.



ENOLOGIA

Vinho de aspeto cristalino, cor granada profunda, aroma de frutos pretos maduros, compota, geleia integradas com notas especiadas. Concentrado, estruturado, complexo e intenso, com boa acidez num conjunto exuberante e de excelente persistência.



CONSUMO

Consumir enquanto jovem ou nos próximos 3 anos.



GASTRONOMIA

Acompanha com vários pratos de carnes brancas e vermelhas, queijos de cura ou meia cura e alguns enchidos. Deverá ser consumido à temperatura de 14°C - 16°C.



ANÁLISES

E/100 ml = 371 kJ/89 kcal

Grau Alcoólico: 16 %vol

Acidez Total: 5.9 g/l

pH: 3.62

Açúcares Redutores: 1.1 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 9.2 Kg

Medidas da Caixa: 270x185x306 cm

Caixas por Palete: 90

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 18

Peso da Palete: 853 Kg

Altura da Palete: 168 cm