



Bom Juiz Tinto

Cód produto: 510601 - 750 ml

FICHA TÉCNICA



Nome: Bom Juiz Tinto

País: Portugal

Região: Alentejo

Linha: Carmim

Variedade: Aragonês, Trincadeira, Castelão e Tinta Caiada.

Produção: Colheita manual, desengaçamento e prensagem, fermentação a temperatura controlada de 28°C durante cerca de 8 dias, com remontagens temporizadas do tipo pisa mecânica (com pistão). Depois a estabilização do vinho dura 1 ano e meio antes do engarrafamento.

Análise Sensorial:

Visual: Cor rubi.

Olfativa: Frutas em compota e especiarias.

Gustativa: Seco, corpo médio, boa acidez, taninos finos e final longo.

Harmonizações: Carnes de Caça

Temperatura de Serviço: 16°C

Premiações: Outras Safras

Safra 2003 Medalha de Prata Vinalies Internationales (França).

teor alcoólico: 13,5% vol.

EAN: 5601377120084

DUN: 15601377120081

UNIDADE

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO
31,5 cm	7,5 cm	7,5 cm	1,480 kg

CAIXA

ALTURA	LARGURA	COMPRIM.	PESO BRUTO	EMBALAGEM
32 cm	17 cm	25 cm	9,160 kg	6 x 750 ml

PALETIZAÇÃO

LASTRO	ALTURA	TOTAL
28 cxs	4 cxs	112 cxs