

UDACA

Vinho Tinto



FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Mediterrâneo
Solo:	Granítico e argilo calcário
Castas:	Emblemáticas Portuguesas
Densidade de Plantação:	3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda:	Cordão duplo, cordão simples e Guyot
Tipo de Condução:	Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./ha):	6 toneladas de uvas por hectare.

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo:	Tradicional, vinificação clássica.
Fermentação:	Com temperatura controlada até aos 28° C durante 5 a 6 dias.
Estágio:	1 ano de estágio em cuba de inox.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	12,5% Vol.
Acidez Volátil:	0,65 g/l
Acidez Total:	5,82 g/l
Extratos Secos:	30 g/l
Açúcares Redutores:	1,6 g/l
pH:	3,69

NOTAS DE PROVA

Aspetto:	Límpido
Cor:	Rubi
Aroma:	Limpo com presença de frutos vermelhos e maduros.
Sabor:	Macio, equilibrado, apresenta um final longo.
Harmonização:	Para consumo diário, sendo capaz de acompanhar gastronomias variadas, à base de carnes e queijos diversos.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Bordalesa Nova
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	30,05cm x 7,52cm
Tara da Garrafa:	390g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	23,5cm X 15,5cm X 31cm
Peso da Caixa:	7,15 kg
Garrafas por Palete:	600
Caixas por Palete:	100
EAN:	5 601250 104576
IFT Caixa:	35601250104577

OUTROS

Alergénios:	Contém Sulfitos
--------------------	-----------------



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | [232 467 060](tel:232467060) | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt