

UDACA

Vinho Tinto BIB



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:	BAG IN BOX
Capacidade do BIB:	10L
Embalagem:	Bag In Box
Peso do BIB:	11kg
Bags por Palete:	72
EAN:	5 601250 100356

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