Caso Único

Vinho Tinto

UDACA

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 28º 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
Açucares Redutores: 1,6 g/l
pH: 3,69

NOTAS DE PROVA

Aspeto: 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 12 garrafas
Dimensão da Caixa: 31,5cm x 23,8cm x 31,8 cm
Peso da Caixa: 14,23 kg
Garrafas por Palete: 720
Caixas por Palete: 60
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 | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt