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 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: 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 | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt