



Portas D'Alegrete Reserva Tinto 2013

Tipo de vinho: Tinto
Denominação: Vinho Regional Alentejano
Designativo de qualidade: Regional
Ano de colheita: 2013
Castas: Trincadeira, Alfrocheiro, Castelão
Região: Portalegre - Alentejo
Enólogo: Eng.º Francisco Pimenta
T.A.V.A.: 13 %
Acidez total (ac. tartárico): 4,6 g/dm³
pH: 3,89
Açúcares redutores: 2,6 g/dm³
Vinificação / Estágio: Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, em lagares, com temperaturas a cerca de 30°C
Modo de conservação: Garrafas deitadas em local arejado e escuro, entre 12°C e 13°C, com humidade relativa perto dos 60%
Modo de servir (temperatura): 18°C
Sug. de acompanhamento: Pratos de carne e queijos
Longevidade: 6 anos

Prova Organoléptica
Cor: Rubi intensa
Aroma: Frutos vermelhos maduros
Boca: Acidez equilibrada
Final de prova: Suave e elegante

Garrafa
Tipo: Bordalesa Prestige
Capacidade: 750 ml
Dimensão (mm): Ø73,5 / 325 (diâmetro / altura)
Peso: 1,320 kg
Código de barras: 5609595900167

Caixa Contentora
N.º de garrafas: 6
Orientação: Horizontal
Dimensão (mm): 160x330x235 (alt. x comp. x larg.)
Peso: ~8,360 kg
Código de barras:

Paletização
Dimensão da paleta (mm): 800x1200 (euro paleta)
Caixas por camada: 12
N.º de camadas: 8
N.º de caixas por paleta: 96
Altura total (paleta incl.): ~1,470 mm
Peso total (paleta incl.): ~802,560 kg

