



Wine Tube Morgado do Reguengo Tinto 3L 2013

Tipo de vinho: Tinto

Denominação: Vinho Regional Alentejano

Designativo de qualidade: Regional

Ano de colheita: 2013

Castas: Trincadeira, Castelão, Cabernet Sauvignon

Região: Portalegre - Alentejo

Enólogo: António Saramago

T.A.V.A.: 13,5%

Acidez total (ac. tartárico): 4,90 g/dm³

pH: 3,80

Açúcares redutores: 2,6 g/dm³

Vinificação / Estágio: Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, em lagares, com temperaturas a cerca de 30° C. Estágio ligeiro em barricas de carvalho francês e americano

Modo de conservação: Winetube guardado em local arejado, 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: 12 meses

Prova Organoléptica

Cor: Rubi intensa

Aroma: Frutos silvestres bem maduros, compota

Boca: Acidez equilibrada e taninos suaves

Final de prova: Persistente

Wine Tube

Capacidade: 3 L

Dimensão (mm): Ø134 / 323 (diâmetro / altura)

Peso: ~3,250 kg

Código de barras (EAN 13): 5609595134142

Caixa Contentora

N.º de Wine Tubes: 4

Orientação: Vertical

Dimensão (mm): 329x265x265 (alt. x comp. x larg.)

Peso: ~13,000 kg

Código de barras (ITF 14): 25609595134146

Paletização

Dimensão da paleta (mm): 800x1200 (euro paleta)

Caixas por camada: 12

N.º de camadas: 4

N.º de caixas por paleta: 48

Altura total (paleta incl.): ~1,470 mm

Peso total (paleta incl.): ~720 kg

