



Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 1

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA TINTO MERLOT DOC BAIRRADA 2018

TINTO MERLOT DOC BAIRRADA 2018	
PRODUTOR	Dulcinea dos Santos Ferreira.
VINHA	Situada a sul da localidade de Ancas, no concelho de Anadia, na zona privilegiada da Figueira da Costa, Exposição solar nascente- poente. Solo – Argilo-calcário Clima – mediterrânico moderado com Invernos suaves e Verões não muito quentes. Tem assim as condições próprias de uma zona de transição em que se misturam as influências atlânticas e mediterrânicas. A vinha produz as uvas no sistema de Produção Integrada.
CASTAS	Merlot 100%
VINDIMA	Vindima manual, na 2ª semana de Setembro de 2017.
VINIFICAÇÃO	Desengate /esmagamento e arrefecimento das uvas na adega em pequenos lagares abertos, onde se inicia a maceração pelicular e posteriormente a fermentação. A pisa é efectuada manualmente com massas de madeira de modo a não degradar a pelicula e efetuar uma extração leve que evidencie as características vnicas da casta Merlot.
ESTÁGIO	Após a fermentação lenta em pequenos lagares abertos, o vinho passa para cubas de cimento e depósitos de Inox, onde repousa um mês, altura que é passado a limpo para extração das borras grossas.
ENGARRAFAMENTO	29 -02-2024
ENOLOGIA	Paulo Sousa
PROVA ORGANOLÉTICA	Com cor Rubi intensa, aroma jovem frutado com nuances de frutos silvestres misturados com chocolate. Na boca apresenta-se jovem macio, com alguma acidez e frescura, características da região. É um vinho encorpado que enche a boca devido ao seu volume, aromas intensos a especiarias e frutos vermelhos, é um vinho guloso. O seu consumo deve ser moderado, a uma temperatura de 17°.





Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 2

SIDÓNIO DE SOUSA TINTO MERLOT DOC BAIRRADA 2018

Referência:

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS	Ideal para desfrutar em esplanadas e com pratos de carnes brancas, massas, saladas, queijos de pasta mole e comida chinesa.										
CONSELHOS DE ARMAZENAMENTO	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar, podendo ser consumido nos próximos 5 anos.										
ANALYTICAL PARAMETERS	<table border="1"><tr><td>Álcool (%)</td><td>14,5</td></tr><tr><td>A. Total (g/l)</td><td>5,20</td></tr><tr><td>A. Volactil (g/l)</td><td>0,68</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,45</td></tr><tr><td>Lote</td><td>L - 02/24</td></tr></table>	Álcool (%)	14,5	A. Total (g/l)	5,20	A. Volactil (g/l)	0,68	pH	3,45	Lote	L - 02/24
Álcool (%)	14,5										
A. Total (g/l)	5,20										
A. Volactil (g/l)	0,68										
pH	3,45										
Lote	L - 02/24										
CÓDIGO EAN	5 607647000575										

Garrafa	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647 000 759
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,349 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	25 cm
Altura	17,5 cm
Comprimento	32,5 cm
Volume	14.219 cm ³
Código ITF	
Peso Bruto	8,483 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120 m
Caixas por Palete	90
Caixas por Fiada	10
Fiada por Palete	9
Altura da Palete	1.75m
Tipo Palete	Europaleta