

FICHA TÉCNICA

TECHNICAL DATA SHEET

Identificação do Vinho <i>Wine Identification</i>	FONTE DE GONÇALVINHO / Vinho Tinto <i>Red Wine</i>
Ano de Colheita <i>Year of Harvest</i>	2013
Tipo de Vinho <i>Type of Wine</i>	Tinto / Dominação de Origem Controlada - DOC – DÃO <i>Red / DOC-DÃO</i>
Composição Varietal <i>Grape Stocks</i>	100 % Jaen
Enólogo <i>Wine Maker</i>	Antonio Narciso
Vinificação <i>Oenological Technique</i>	Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28º. <i>Total grape pulling from the stalk, prolonged pellicle maceration and alcoholic fermentation at 28º.</i>
Estágio <i>Stay</i>	Em Inox antes do engarrafamento . <i>In Inox until the bottling.</i>

NOTAS DE PROVA - TASTES

Vinho de cor muito viva, com bons aromas de frutos vermelha madura e toque floral.
Wine with intense color. It has goods aromas of red mature fruits with a part floral.

Na boca é fresco e de grande elegância. Ideal para um jantar gastronomico. Servir a 16º
In the mouth is fresh and elegant. Very good for a gastronomic meal. Serve at 16 º

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA - CHEMICAL ANALYSIS

Teor Alcoólico (%) <i>Alcoholic Content (%)</i>	14 %
Acidez Total - Tartárica (g/l) <i>Total Acidity - Tartaric (g/l)</i>	5.78
Acidez Volátil - Acética (g/l) <i>Acidez Volátil - Acética (g/l)</i>	0,73
Sacarose/D-glucose/D-Frutose (g/l)	1
Sacarose/D-glucose/D-Frutose (g/l)	
Anidrido Sulfuroso Total (mg/l) <i>Total Sulphurous Dioxide (mg/l)</i>	79

EMBALAGEM – PACKAGING

Caixa <i>Case</i>	6 garrafas 75 cl <i>6 bottles 75 cl</i>	Medidas <i>Measurements</i>	324 x 240 x 164
Peso Bruto <i>Gross Weight</i>	8 Kg	Europaleta <i>Europallet</i>	1200 x 800
N.º Cxs / Nível <i>Cases per Level</i>	13	Total Níveis <i>Total Levels</i>	7
Total Caixas <i>Total Cases</i>	91		

