



CAPOEIRA

VINHO REGIONAL TEJO | TINTO 2014

Família proprietária: Lobo de Vasconcelos

Enóloga: Manuel Lobo e Joana Silva Lopes **País | Região | Sub-região:** Portugal | Tejo | Almeirim

Terroir: Franco arenoso

Clima: Mediterrâneo moderado

Castas: Castelão e Cabernet Sauvignon

Álcool: 13,5%

Viticultura e Enologia:

As uvas de Castelão proveêm de uma vinha com mais de 40 anos, cultivada em solos arenosos. Fermentação em depósitos de cimento, com temperatura controlada.

Notas de Prova:

Côr rubi intensa. Este vinho apresenta um agradável aroma a frutos vermelhos com notas florais evidentes, e ligeiramente especiado. Em prova apresenta uma textura agradável, resultando um vinho suave de estrutura mediana, num conjunto muito equilibrado e apelativo.

Como servir:

Ideal para acompanhar pratos de carne, grelhados, queijos e pastas. Deve ser servido a uma temperatura de 16°C a 18°C.

Caixa 12 garrafas x 75 cl (Vertical)

Peso bruto: 15.5 kg (12x75cl)

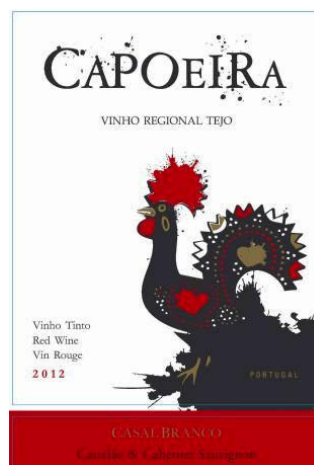
Dimensões caixa A/L/P (mm) = 305x230x322

Paleta Standard (1.0mx1.2m) = 14 cxs x 5 fiadas = 70 cxs

Euro paleta (0.80mx1,2m) = 12 cxs x 5 fiadas = 60 cxs

Código barra garrafa (EAN13) = 560 2424 021118

Código barra caixa (ITF14) = 1 560 2424 021115



Aprovado por: _____