



ACREDITO NAS NOSSAS CASTAS, NAS SUAS CORES, NOS SEUS AROMAS E SABORES, POR ISSO ELEGI-AS COMO SUPORTE DOS MEUS VINHOS. A MINHA APOSTA É DESENHAR VINHOS COM CASTAS PORTUGUESAS, VINHOS FEITOS COM O QUE É NOSSO, AQUILO DE QUE TODOS NOS ORGULHAMOS.



Paulo Laureano

NOSSO TERROIR

D.O.C. ALENTEJO TINTO 2022

CASTAS

Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet.

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas após uma maceração a baixa temperatura (10/12°C), fermentam em depósitos de inox tronco-cónicos.

Depois da fermentação malolática, o estágio decorre em barricas novas e usadas de carvalho Francês, por um período de 12 meses, até ao engarrafamento.

NOTA DE PROVA

Notas de ameixas maduras, especiaria, menta, café verde e tosta. Estruturado, fresco, com os taninos longos e aveludados, expressa a excelência do nosso terroir.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico
Acidez Total
PH

13,5% Vol.
5,9 g/dm³
3,47

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)
EAN
ITF
Nº Garrafas/Caixa
Nº Garrafas/Paleta
Peso Caixa (Kg)
Volume Caixa (m³)
Nº Caixa/Fiada
Nº Fiadas
Caixas/Paleta

1.340 kg
5600813190384
15600813190381
6
510
8.040 kg
0.016
17
5
85



BY
**PAULO
LAUREANO**