



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*

# COLHEITA

## VINHO REGIONAL ALENTEJANO TINTO 2022

### CASTAS

Aragonês, Trincadeira 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 vinho estagia sobre uma borra fina de levedura, por um período de 6 meses, até ao engarrafamento

### NOTA DE PROVA

Aroma com notas de fruta madura, onde se destacam as ameixas maduras e o pimentão. Uma nota de especiaria e menta complementam o conjunto. Macio, equilibrado, com uma estrutura plena de elegância. Final de boca prolongado e desafiante.

### DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico  
Acidez Total  
PH

14 % Vol.  
5.0 g/dm<sup>3</sup>  
3.67

### DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)  
EAN  
ITF  
Nº Garrafas/Caixa  
Nº Garrafas/Paleta  
Peso Caixa (Kg)  
Volume Caixa (m<sup>3</sup>)  
Nº Caixa/Fiada  
Nº Fiadas  
Caixas/Paleta

1.370 kg  
5600813190360  
15600813190367  
6  
510  
8.220 kg  
0.029  
17  
5  
85



BY  
**PAULO  
LAUREANO**