



“

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 2024

CASTAS

Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO

As uvas, após uma maceração a baixa temperatura (10–12 °C), fermentam em cubas cónicas de aço inoxidável.

Após a fermentação malolática, o vinho estagia sobre borras finas durante um período de 6 meses, até ao engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Aroma com notas de fruta madura, destacando-se as ameixas maduras e a paprika. Notas especiadas e de menta complementam o conjunto.

Suave e equilibrado, com uma estrutura marcada pela elegância. Final longo e desafiante.



DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,5 % Vol.
Acidez Total	5.0 g/dm ³
PH	3.73

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,19 kg
EAN	5600813190360
ITF	15600813190367
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	630
Peso Caixa (Kg)	7,14 kg
Volume Caixa (m ³) No	0.015
Caixa/Fiada	11
No Fiadas	9
Caixas/Paleta	99

BY
**PAULO
LAUREANO**