

TAMUGE



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TIPO DE VINHO	Vinho Tinto
CASTAS PREDOMINANTES	Castelão 60% e Aragonez 40%.
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Seleção das uvas à recepção, desengace parcial. Processo clássico de curtimenta com temperatura controlada, seguido de um período de maceração.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 26°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L, 1L, Bag-in-box 5 e 10L
TEOR ALCOÓLICO	13% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	10 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,60 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Apresenta cor granada e um aroma de frutos vermelhos, bem combinado com um sabor equilibrado.

CONSUMO: Deverá ser consumido entre 16-18°C de temperatura. É um ótimo acompanhante de pratos de carne, particularmente os assados.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	1.500.000 Litros
TIPO ACONDICIONAMENTO	0,75L, 1L, Bag-in-box 5 e 10L
MEDIDA CAIXA 0,75L	227x154x294mm
MEDIDA CAIXA 1L	342x261x311mm
MEDIDA CAIXA BIB 5L	230x145x185mm
QUANTIDADE PALETE 0,75L	125 caixas de 6 garrafas
QUANTIDADE PALETE 1L	45 caixas de 12 garrafas
QUANTIDADE PALETE BIB 5L	128
QUANTIDADE PALETE BIB 10L	96
ENGARRAFADOR	Adega Cooperativa de Dois Portos, C.R.L.



Avenida 25 de Abril
2565-206 Dois Portos | Torres Vedras
Tel.: 261 712 150 | Fax: 261 712 156
www.facebook.com/acdoisportos
geral@acdoisportos.com | www.acdoisportos.com

TAMUGE



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TIPO DE VINHO	Vinho Tinto
CASTAS PREDOMINANTES	Castelão 60% e Aragonez 40%.
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Seleção das uvas à recepção, desengace parcial. Processo clássico de curtimenta com temperatura controlada, seguido de um período de maceração.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 26°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	0,75L, 1L, Bag-in-box 5 e 10L
TEOR ALCOÓLICO	13% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	10 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,60 gr./L

APRECIAÇÃO ORGANOLÉPTICA

Apresenta cor granada e um aroma de frutos vermelhos, bem combinado com um sabor equilibrado.

CONSUMO: Deverá ser consumido entre 16-18°C de temperatura. É um óptimo acompanhante de pratos de carne, particularmente os assados.

EQUIPA DE ENOLOGIA: Alexandra Mendes

ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	1.500.000 Litros
TIPO ACONDICIONAMENTO	0,75L, 1L, Bag-in-box 5L, 10L e 20L
MEDIDA CAIXA 0,75L	227x154x294mm
MEDIDA CAIXA 1L	342x261x311mm
MEDIDA CAIXA BIB 5L	230x145x185mm
MEDIDA CAIXA BIB 10L	32x195x195mm
MEDIDA CAIXA BIB 20L	390x260x235mm
QUANTIDADE PALETE 0,75L	125 caixas de 6 garrafas
QUANTIDADE PALETE 1L	45 caixas de 12 garrafas
QUANTIDADE PALETE BIB 5L	128
QUANTIDADE PALETE BIB 10L	96
QUANTIDADE PALETE BIB 20L	???
ENGARRAFADOR	Adega Cooperativa de Dois Portos, C.R.L.



Avenida 25 de Abril
2565-206 Dois Portos | Torres Vedras
Tel.: 261 712 150 | Fax: 261 712 156
www.facebook.com/acdoisportos
geral@acdoisportos.com | www.acdoisportos.com