

# ROBUSTO



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TIPO DE VINHO	Vinho Palhete
CASTAS PREDOMINANTES	Castelão 85% e Fernão Pires 15%.
CLIMA	Mediterrâneo temperado sob influência Atlântica.
COLHEITA	Meados de Setembro.
VINIFICAÇÃO	Seleção das uvas à recepção, desengace total. Maceração ligeira.
FERMENTAÇÃO	Com fermentação controlada a 20°C.

## ANÁLISE SUMÁRIA

CAPACIDADE	1L
TEOR ALCOÓLICO	10,5% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	5,4 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,85 gr./L

## APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Cor vermelha framboesa. Aspecto límpido e brilhante. No aroma apresenta-se frutado com notas de morango e zimbro, revelando-se um sabor macio e fresco com ligeira presença de bolhas finas.

Armazenar em local fresco e seco, distante de luz directa.

**CONSUMO:** Agradece ser servido a 10-12°C de temperatura. É um ótimo acompanhante de pratos de sushi, atum de barrica, e queijos secos.

**EQUIPA DE ENOLOGIA:** Alexandra Mendes

## ACONDICIONAMENTO

QUANTIDADE PRODUZIDA	30.000 Litros
TIPO DE GARRAFA	Borgonha de 1L
TIPO CAIXA	12 garrafas
MEDIDA CAIXA	342x261x311mm
QUANTIDADE PALETE	45 caixas
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](http://www.facebook.com/acdoisportos)  
[geral@acdoisportos.com](mailto:geral@acdoisportos.com) | [www.acdoisportos.com](http://www.acdoisportos.com)