

ROBUSTO



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 e Bag-in-box 5L
TEOR ALCOÓLICO	12% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	10,0 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,60 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

Apresenta cor rubi e um aroma vinoso 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	2.000.000 Litros
TIPO ACONDICIONAMENTO	Bordalesa 0,75L, Borgonha de 1L e Bag-in-box 5L
TIPO CAIXA 0,75L	6 garrafas
TIPO CAIXA 1L	12 garrafas
MEDIDA CAIXA 0,75L	225x153x333mm
MEDIDA CAIXA 1L	342x261x311mm
MEDIDA CAIXA BIB 5L	230x145x185mm
QUANTIDADE PALETE 0,75L	100 caixas
QUANTIDADE PALETE 1L	45 caixas
QUANTIDADE PALETE BIB 5L	128
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

ROBUSTO



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 e Bag-in-box 5L
TEOR ALCOÓLICO	12% vol.
AÇÚCARES REDUTORES	10 gr./L
ACIDEZ TOTAL	5,60 gr./L

APRECIÇÃO ORGANOLÉPTICA

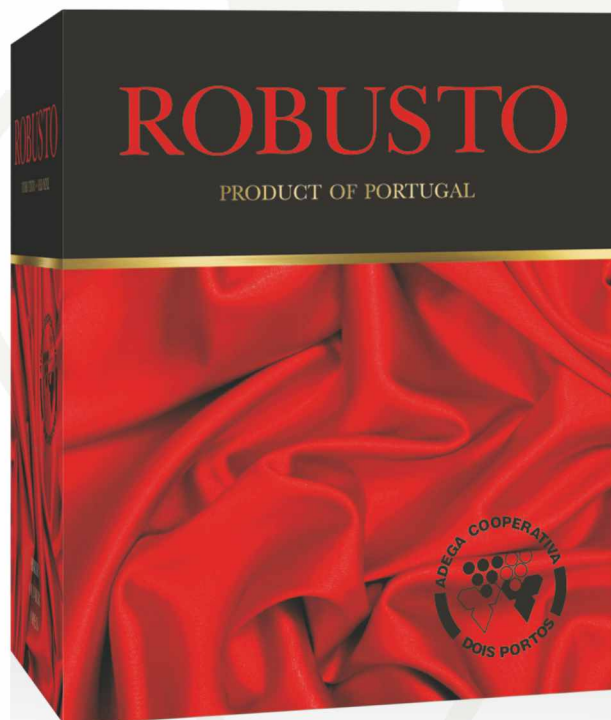
Apresenta cor rubi e um aroma vinoso bem combinado com um sabor equilibrado.

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	2.000.000 Litros
TIPO ACONDICIONAMENTO	Bordalesa 0,75L, Borgonha de 1L e Bag-in-box 5L
TIPO CAIXA 0,75L	6 garrafas
TIPO CAIXA 1L	12 garrafas
MEDIDA CAIXA 0,75L	225x153x333mm
MEDIDA CAIXA 1L	342x261x311mm
MEDIDA CAIXA BIB 5L	230x145x185mm
QUANTIDADE PALETE 0,75L	100 caixas
QUANTIDADE PALETE 1L	45 caixas
QUANTIDADE PALETE BIB 5L	128
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