

2016- Amoreira da Torre Tinto

*... Aromas jovens de amoras e ameixas
Macio e perfumado
Agradável fresco e irreverente...*

Amoreira da Torre- Vinho Regional Alentejano – Tinto 2016

Vinho Biológico

Sistema de controlo CE – SATIVA-PT.BIO.03, Licença nº AB1609UP

Técnica

Teor Alcoólico: 14 %

Acidez Total e Volátil: 5,5 e 0,97 g/l.

Ph: 3,89

Açúcares Redutores: 3,4 g/l.

SO2 total: 54 mg/l.

Castas: 60 %: Aragonez; 30 % Trincadeira; 10 %: Cabernet Sauvignon.

Clima-Solos: A Quinta da Amoreira da Torre localiza-se no Alentejo (Montemor o Novo) no sul de Portugal, o clima é Mediterrâneo/ Continental, os solos são Mediterrânicos pardos com algum granito, a altitude da vinha é 240m.

Vinificação: Fermentação em cubas verticais de inox, com controlo de temperatura. Após maceração, a fermentação alcoólica e malolática, fazem-se de forma espontânea apenas com as leveduras autóctones. Não tem estágio em madeira.

Características Organolépticas: Aromas jovens a frutas vermelhas, morango menta, eucalipto, e especiarias, taninos redondos, complexo com notas de juventude evidentes.

Temperatura de consumo Recomendada: 16° - 18° C.

Produtor: ATOW-Amoreira da Torre Organic Wines, Lda., Rua Teófilo Braga, 82, 7050-273 Montemor o Novo, Tel: 266.892452, Fax: 266.890865.

Paulo Sendin TM: 93.7200305

paulosendin@amoreiradatorre.com

www.amoreiradatorre.com

Quantidade: 30.000 garrafas de 0,75 l,

EAN: Garrafa 75cl : 560 028 6283 538

Caixa de 6g.: 560 028 6283 217

Início da Comercialização: Maio de 2017.

Este vinho não utiliza nenhum produto de origem animal, é Vegan



