

## 2016 - Zebro Tinto

*...Perfume intenso, fresco, jovem e condensado.  
Morangos, framboesas e tosta de madeira  
Estruturado, atraente e único...*

ZEBRO- Vinho Regional Alentejano – Tinto 2016

Vinho Biológico

Sistema de controlo CE – SATIVA – (PT-BIO-03)

### Ficha técnica



- Teor Alcoólico: 14 %
- Acidez Total e Volátil: 6,2 e 0,85 g./dm<sup>3</sup>
- Açúcares totais: 7,8 g./dm<sup>3</sup>
- Ph: 3,64
- SO<sub>2</sub>: 65 mg/dm<sup>3</sup>
- Castas: 30 %: Aragonez; 40%: Touriga Nacional; 30%: Alicante Bouchet.
- 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 maloláctica ocorrem de forma espontânea apenas com as leveduras autóctones.
- Estágios: 06 meses em carvalho francês alier com dois anos ou mais.
- Características Organolépticas: Aromas frescos e condensados a compota de frutas vermelhas, especiarias, com notas de juventude ainda bem evidentes, onde a fruta e a ligeira tosta de madeira se mesclam, resultando num conjunto estruturado, atraente e persistente.
- 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](mailto:paulosendin@amoreiradatorre.com)  
[www.amoreiradatorre.com](http://www.amoreiradatorre.com)
- Quantidade: 30.000 garrafas de 0,75 l,
- Início da Comercialização: Julho de 2017.
- Este vinho não utiliza nenhum produto de origem animal, é Vegan.