



D.O.C. ALENTEJO TINTO 2020

Historial: As nossas vinhas sentem o sol vivo da Serra d'Ossa por entre os sobreiros da Herdade da Candeeira tecendo um manto de rendas de luz que as embeleza e refresca.

Castas: 60% Alicante Bouschet e 40% Touriga Franca.

Vinificação e Estágio: Maceração pelicular durante 12h, fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 25º e estagia durante 6 meses em barricas de carvalho francês em 20% são novas e 80% usadas de 225 e 300 Litros.

Nota de prova: Ruby intenso, notas de fruta preta madura, especiarias e ligeira tosta. Na boca é frutado, vegetal de taninos suaves e final fresco.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,5 (+-1)
PH: 3,5

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg): 1,55
EAN: 5600965801992
ITF: 15600965801999
Nº Garrafas/Caixa: 6
Nº Garrafas/Palete: 462
Peso Caixa (Kg): 9,3
Volume Caixa (m3): 0,015
Nº Caixa/Fiada: 11
Nº Fiadas: 7
Caixas/Palete: 77

HERDADE
DA
Candeeira

**CAVES
EUROPA**
VINHOS & SABORES