



Quinta do Cardo Tinto

Historial: Elaborado a partir das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, foi fermentado a 24C, com suaves remontagens para permitir um per l varietal e fresco. Estágio parcial em barricas de carvalho francês.

Notas de prova: Cor rubi com laivos violeta, aroma a fruta preta e cereja, com notas balsâmicas e especiadas. Na boca é denso, com taninos vivos, mas aveludados..

Acompanhamento: Perfeito para acompanhar carnes, massas e queijos intensos.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% vol
Acidez Total: 4,54 g/l
PH: 3,89

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa

EAN: 5600283661155
Capacidade: 750 ml
Peso: 1,16 Kg
Altura: 31,5 cm
Largura da base: 7,28 cm

Caixa Cartão

ITF: 15600283661152
Peso: 7,16 Kg
Altura: 32 cm
Largura: 15 cm
Profundidade: 22,5 cm

Palete

Caixas por Fiada: 25
Fiadas por Palete: 5
Peso por palete: 895,00 Kg

