



HERDADE CANAL CAVEIRA®

TIPO DE VINHO: Vinho Tinto Regional Península de Setúbal

CASTAS: 25% Castelão, 25% Cabernet S., 20% Touriga Nacional, 20% Alicante B. e 10% Syrah

VINIFICAÇÃO: As uvas foram vindimadas e escolhidas à mão de modo a selecionar os melhores cachos. A fermentação foi feita separadamente em depósitos de inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO: 3 meses em garrafa

COR: Rubi

AROMA: Frutos silvestres, chocolate e notas florais.

SABOR: Fresco na boca, bem estruturado e persistente.

GASTRONOMIA: Pratos de carne, peixes assados e queijos.

ADITIVOS: Sulfitos

LOTE: LTVM/21

ENÓLOGOS: Vanda Paz Paiva, Rui Reguinha e Maria Caeiro



PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Grau Alcoólico (% vol.): 13,5 pH: 3,90

Acidez total (g Ác. Tartárico/L): 5,07 Açúcares Totais (g/L): < 0,6

Capacidade da garrafa (ml)	Código de barras EAN-13 da garrafa	Número de garrafas por caixa	Dimensões da caixa (C x L x A) (m)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da palete (Kg)	Altura da palete (m)
750	5600280766532	6	0,33 x 0,24 x 0,17	7,40	65600280766534	96	740	1,43

Herdade Canal Caveira, Lda
7570-107 Grândola - Portugal

Tel.: 269 098 030 / 912 377 697

geral@herdadeccanalcaveira.com

FT084.01