



Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 1

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA TINTO BAIRRADA MERLOT 2015

VINHO TINTO BAIRRADA DOC	
PRODUTOR	Dulcinea dos Santos Ferreira.
VINHA	Situada a sul da localidade de Ancas, no concelho de Anadia, na zona privilegiada da Figueira da Costa, Exposição solar nascente- poente. Solo – Argílio- calcário Clima – mediterrânico moderado com Invernos suaves e Verões não muito quentes. Tem assim as condições próprias de uma zona de transição em que se misturam as influências atlânticas e mediterrânicas. A vinha produz as uvas no sistema de Produção Integrada.
CASTAS	Merlot 100%
VINDIMA	Vindimadas manualmente, na 2ª semana de Setembro de 2015.
VINIFICAÇÃO	Desengaço /esmagamento e arrefecimento das uvas na adega em pequenos lagares abertos, onde se inicia a maceração pelicular e posteriormente á fermentação. A pisa é efectuada manualmente com massas de madeira para aumentar uma maior extracção das características vnicas da casta Merlot.
ESTÁGIO	Após a fermentação lenta em pequenos lagares abertos, o vinho passa para cubas de cimento e depósitos de Inox, onde repousa até janeiro do próximo ano, altura que é passado a limpo e trasfegado para barricas de madeira nova de carvalho francês onde estagia 6 meses.
ENGARRAFAMENTO	A 20 de Abril de 2017
ENOLOGIA	Paulo Sousa
PROVA ORGANOLÉTICA	Com cor Rubi intensa, aroma jovem frutado com nuances frutos silvestres misturados com chocolate e tostados da madeira. Na boca apresenta-se jovem macio, com alguma acidez e frescura, características da região. É um vinho encorpado que enche a boca devido ao seu volume, aromas intensos a especiarias e frutos vermelhos, é um vinho guloso”. O seu consumo deve ser moderado, a uma temperatura de 17°.





Vinhos

Sidónio De Sousa

Email:vinhos.sidonio@sapo.pt

Telem. +351 96 6597194

FICHA TÉCNICA

Versão: 01

Data:

Página: 2

Referência:

SIDÓNIO DE SOUSA TINTO BAIRRADA MERLOT 2015

SUGESTÕES GASTRONÓMICAS	Ideal para degustar em esplanadas e acompanhar pratos de carnes brancas, massas, saladas e queijos de pasta mole, comida chinesa .										
CONSELHOS DE ARMAZENAMENTO	Armazenar em local seco e fresco na posição horizontal ao abrigo da luz solar, podendo ser consumido nos próximos 5 nos.										
PARÂMETROS ANALÍTICOS	<table border="1"><tr><td>Álcool (%)</td><td>14,5</td></tr><tr><td>A. Total (g/l)</td><td>5,08</td></tr><tr><td>A. Volátil (g/l)</td><td>0,70</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,45</td></tr><tr><td>Lote</td><td>L – 70/17</td></tr></table>	Álcool (%)	14,5	A. Total (g/l)	5,08	A. Volátil (g/l)	0,70	pH	3,45	Lote	L – 70/17
Álcool (%)	14,5										
A. Total (g/l)	5,08										
A. Volátil (g/l)	0,70										
pH	3,45										
Lote	L – 70/17										
CÓDIGO EAN	5 607647000575										

Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 607 647 000575
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,215 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	25,3 cm
Altura	17,50 cm
Comprimento	33,2 cm
Volume	14.699 cm ³
Código ITF	
Peso Bruto	7,62 kg
Palete	
Europaleta	80 X 120 m*
Caixas por Palete	90*
Caixas por Fiada	10*
Fiada por Palete	9*
Altura da Palete	1.70 m
Tipo Palete	Europaleta*