

Cabeço Alto Syrah D.O.C. Do Tejo – Tinto

Castas: Syrah.



Vinificação: Uvas da casta Syrah criteriosamente seleccionadas, colhidas no perfeito estado de maturação e sanidade.

Esmagamento com desengace, seguido de maceração pelicular. Fermentação a temperatura controlada de 25°C em cubas de inox. Maceração pós fermentativa por um período de 7 dias.



Características Organolépticas: Vinho tinto com uma cor granada com tons violáceos, um aroma intenso lembrando frutos vermelhos maduros e com um sabor complexo e harmonioso.

Servir a 16-18°C.

Tipo de engarrafamento: 0,75 Lts



Características Analíticas:

Teor Alcoólico: 14% Vol.



Cód. EAN 13 Garrafa	Un /Ltrs	Emb.	Peso Unit/Kg	Uni por Emb.	Peso Caixa	Caixas p/Paleta	Peso Europalete	Fiadas	Cx por Fiadas
560303500133 9	0,75	Garrafa	1,36	6	8,16	50	408	5	10