

## Cabeço Alto Ribatejo D.O.C. – Tinto

**Castas:** Castelão e Trincadeira Preta.



**Vinificação:** Uvas 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 8 dias. Estágio em quartolas de carvalho francês.



**Características Organolépticas:** Vinho de cor granada escuro, muito frutado onde sobressaem a framboesa e a groselha maduras. Apresenta-se generoso, com excelente estrutura e taninos equilibrados. Servir a 16-18°C.



**Tipo de engarrafamento:** 0,75 Lts

**Características Analíticas:**  
**Teor Alcoólico:** 13,5% Vol.



Cód. EAN 13 Garrafa	Un /Ltrs	Emb.	Peso Unit/Kg	Uni por Emb.	Peso Caixa	Caixas p/Paleta	Peso Europaleta	Fiadas	Cx por Fiadas
5603035000813	0,75	Garrafa	1,36	6	8,16	50	408	5	10