



ERMIDA

TINTO

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Encepamento: Castas típicas portuguesas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 25 °C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação maloláctica.

ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,3 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor ruby.

Aspeto Olfativo: Aroma frutado com predominância de fruta vermelha a morango e cereja.

Aspeto Gustativo: Na boca é fácil de beber, pela sua leveza e elegância. Tem uma entrada macia, fresca e frutada..

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 15 a 17 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos leves de carne e de peixe mais elaborados.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 261kJ / 63 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Ermida 375 ml	12	8,1	243 x 270 x 206 mm = 0,014 m ³
Ermida 750 ml	6	7,5	300 x 240 x 165 mm = 0,012 m ³