



# PÉROLA

## TINTO 2022 BIB



### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais e em patamares.

**Encepamento:** Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Roriz, Tinta-Barroca e Tinto Cão.

#### 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 malolática.

#### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total do saco.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12,5% vol.

**Acidez Total:** 5,2 g Ac.Tart./l.

**Aspetto Visual:** Cor ruby.

**Aspetto Olfativo:** No nariz é jovem, intenso e fresco, marcado por aromas a frutos vermelhos como morango e amora.

**Aspetto Gustativo:** Na boca é macio e frutado, mantendo um bom equilíbrio entre frescura e doçura. O final de boca é longo com notas de fruta vermelha a sobressair no palato.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 16 a 18 °C.

**Acompanhamento:** Para aperitivo, pratos de carne leves ou pratos de peixe mais elaborados.

Ingredientes e  
informação nutricional:



100 ml : E = 290 kJ / 70 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Pérola BIB 5 L	-	5,2	187 x 133 x 242 mm