

Adega Cooperativa de



Silgueiros

Marca:	Morgado de Silgueiros
Tipo:	Tinto
Ano de Colheita:	2017
Castas:	50% Touriga Nacional, 25% Alfrocheiro, 25% Tinta Roriz
Classificação	Reserva
Produtor:	Adega Cooperativa de Silgueiros, CRL
Enólogo:	Miguel Oliveira
Álcool (% vol):	14
Acidez Total (g/l-ác. Tart.):	5,8
pH:	3,56
Açúcares Residuais:	1,2
Vinificação:	Em cubas de inox durante 9 dias, a temperatura controlada
Estágio	Em barrica de carvalho francês durante 10 meses
Cor:	Cor grená muito intenso
Aroma:	Fruta do bosque e rosmaninho
Sabor:	Equilibrado
Final de boca:	Longo e elegante
Temperatura aconselhada (°C):	16° - 18°C
Indicações gastronómicas:	Pratos com carnes de caça, estufados de carne e cogumelos, enchidos e polvo à lagareiro
Consumo/longevidade	Agora e durante mais 5 anos
Armazenagem recomendada:	Em ambiente com luminosidade reduzida e com estabilidade térmica
Garrafa-Capacidade (l):	0,75
Código de barras EAN (grf):	560315588810
Palete (euro)	
Caixas por palete:	96
Caixas/fiada:	12
Nº de fiadas:	8
Caixa-dimensões (cm)	28x18,5x31
Nº de garrafas:	6
Uso pretendido do produto	Consumo moderado a maiores de idade, exceto por grávidas e lactantes. Não deve ser consumido por pessoas intolerantes e alérgicos ao SO ₂
Condições de transporte:	Transporte subcontratado devidamente higienizado, ao abrigo da luz e com estabilidade térmica



Última atualização Fev/2021

FT.02/2