

FICHA TÉCNICA

MARCA	ADEGA 23												
PRODUTOR	ADEGA 23, AGRO-TURISMO, LDA												
TIPO DE VINHO	TINTO												
CLASSIFICAÇÃO	IG TERRAS DA BEIRA												
REGIÃO	BEIRA INTERIOR												
CASTAS	100% RUFETE												
VINHA	CONDUÇÃO BILATERAL												
TIPO DE SOLO	XISTO												
ENOLOGIA	RUI REGUINGA												
COLHEITA	2021												
VINIFICAÇÃO	FERMENTAÇÃO EM CUBAS DE INOX, COM CONTROLO DE TEMPERATURA A 26°C												
PROVA	COR RUBI. AROMA COM NOTAS DE FRUTO VERMELHO FRESCO. PALADAR SUAVE, FRESCO, DE BOA PERSISTÊNCIA E ELEGÂNCIA NO FINAL DE PROVA.												
ANÁLISE SUMÁRIA	<table><tr><td>ÁLCOOL</td><td>13</td><td>%</td></tr><tr><td>ACIDEZ TOTAL</td><td>4,65</td><td>g/L</td></tr><tr><td>pH</td><td>3,53</td><td></td></tr><tr><td>ACIDEZ VOLÁTIL</td><td>0,26</td><td>g/L</td></tr></table>	ÁLCOOL	13	%	ACIDEZ TOTAL	4,65	g/L	pH	3,53		ACIDEZ VOLÁTIL	0,26	g/L
ÁLCOOL	13	%											
ACIDEZ TOTAL	4,65	g/L											
pH	3,53												
ACIDEZ VOLÁTIL	0,26	g/L											
TEMP. DE SERVIÇO	14 – 16°C												
LONGEVIDADE	4 A 5 ANOS												

