



ADEGA COOPERATIVA DE BARCELOS

TINTO| RED

2018

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Vinho Verde D.O.C.

ANO DE COLHEITA /YEAR

2018 (não indicado na rotulagem)

CASTAS/GRAPES

Vinhão (60%), Borraçal(30%) e Espadeiro (10%)

NOTAS DE PROVA/TASTING NOTES

Cor rubi, encorpado e ligeiramente adstringente. Para além da agulha própria, apresenta-se com um sabor vinoso e é detentor de uma excelente acidez.

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO/SUGGESTIONS

Ótimo para acompanhar pratos de carne, principalmente grelhados e assados e pratos da cozinha tradicional portuguesa (rojões, sarrabulho e sardinhas assadas) em qualquer estação do ano. Deve ser consumido a uma temperatura entre os 14 e os 16°C.

ANÁLISES/ANALYSIS

Alcool 10,0 % vol.

Ac.Total 7,0gr/l

Açúcar 1.6 g/l

pH 3,4

EMBALAGEM/PACKAGING

Garrafa 750ml. / 375ml / 1000ml / 5000ml

Caixa de 6 garrafas / 12 garrafas

Ean Code: 560 2886001031 / 560 2886000072 / 560 2886001024 / 560 2886001017

ITF Code: 1 560 2886001038 / 1 560 2886000120 / 1 560 2886001021 / 1 560 2886001014

ENÓLOGO/WINEMAKER

José Miranda



ADEGA COOPERATIVA DE BARCELOS, CRL

T. +351 253831812 – F. +351 253833387

adegabarcelos@bcl.pt – www.adegabarcelos.bcl.pt