

BIGODE "Classic"

Vinho Regional Lisboa | tinto 2019



Enólogo: José Neiva Correia

País: Portugal / **Região:** LISBOA

Castas: Lote de Tinta Roriz 15%, Touriga Nacional 15%, Castelão 20%, Caladoc 20%, Alicant Bouschet 15%, Cabernet Sauvignon 10% e Pinot Noir 5%

Método de vinificação:

Método clássico de fermentação com desengace e contacto pelicular pré fermentativo seguido de aplicação de leveduras secas activas. Fermentação a 30°C nos primeiros 2/3, e baixando para 20°C durante o último 1/3. Durante todo o processo fermentativo são feitas 2 remontagens diárias utilizando em cada uma delas metade do volume contido na cuba. Após a fermentação alcoólica é mergulhada a manta durante 30 dias, durante os quais se procede à extracção dos taninos suaves, à fermentação maloláctica e estabilização natural do vinho.

Notas de prova:

Brilhante, de aroma a frutos vermelhos, cor rubi escura. Na boca é frutado, macio, fácil de beber e muito saboroso, com um final elegante, intenso e persistente.

Como servir:

Excelente se tomado como aperitivo, em festas, mas também perfeito para acompanhar assados, churrascos, gastronomia italiana, mexicana, indiana, vegetariana e com queijos secos. Servir à temperatura de 15 – 18°C.

Título alcoométrico a 20°C: 12,5
Massa volúmica a 20°C g/cm³: 1,008
Extracto seco total g/dm³: 48,1
Acidez volátil em ácido acético g/l: 0,44
Acidez total g/l: 5,00
Acidez fixa g/l: 5,56
PH: 3,54
SO₂ (livre) e (Total) mg/l: 40/70

Peso bruto: 7.6 kg (6x75cl) ou 15.2 kg (12x75cl)
Dimensão da caixa (mm): 310x235x340
Paleta Standard (1.0mx1.2m): 68 caixas (12x75cl) - 17 caixas/fiada x 4 fiadas
Euro Paleta (0.80mx1.2m): 48 caixas (12x75cl) - 12 caixas/fiada x 4 fiadas
Código barra garrafa (EAN13) = 560 031 219 048 9
Código barra caixa (ITF14) (6 x 75cl) = 1 560 031 219 224 7
Código barra caixa (ITF14) (12 x 75cl) = 2 560 031 219 224 4
FCL 1x 20' = 2450 caixas (estiva) / 11 Euro paletes / 10 paletes Standard

