

STORKS LANDING

RED BLEND | Vinho Regional Lisboa



Enólogo: JOSÉ NEIVA CORREIA

País/ Região: Portugal / LISBOA

Castas: CALADOC 25%, SHIRAZ 25%, TINTA RORIZ 25%; ALICANTE BOUSCHET 15%; CABERNET SAUVIGNON 10%

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:

Este vinho tem um sabor delicioso cheio de frutos vermelhos como framboesas e groselhas. O vinho é feito a partir de uvas seleccionadas e isso é evidente a partir do excelente equilíbrio entre as qualidades de suavidade, fruta madura e fresca juvenil.

Como servir:

Excelente complemento gastronómico ou por si só é um vinho perfeito para o dia-a-dia. Acompanha bem assados, churrasco, massas, pratos vegetarianos e queijo. Servir à temperatura de 16 a 18°C.



Título alcoométrico a 20°C%: 12,5

Massa volúmica a 20°C g/cm³: 1,0008

Extracto seco total g/dm³: 48,1

Acidez volátil em ácido acético g/l: 0,44

Acidez total g/l: 6,00

Acidez fixa g/l: 5,56

PH: 3,54

SO₂ (livre) & (total) mg/l: 40/70

Caixa 6 garrafas x 75 cl (horizontal)

Peso bruto: 7,5 kg

Dimensões caixa (mm) = 330x235x155

Euro pallet (0,80mx1,2m) = 96 caixas (6x75cl) - 12 caixas /fiada x 8 fiadas = 740 kg

Código de barras de garrafa (EAN13): 560 031219043 4

Código barra caixa (ITF14): 15600312191506

Código Barra Garrafa: 560 031219 1509

FCL 1x20' = 2500 caixas / 11 Europaletes / 10 paletes Standard