

Fonte do Nico Tinto

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições edafoclimáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excecional qualidade.

Classificação: Vinho Regional Península de Setúbal

Tipo: Tinto

Castas: Castelão 100%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características

Nota de Prova:

Cor: Ruby

Aroma: Intenso a frutos vermelhos quando novo evoluindo para especiarias com a idade.

Prova: Macio com estrutura e taninos de boa qualidade, fim de boca média persistente, agradável.

Vinificação: Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada.

Envelhecimento: Nenhum

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 5 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,00 g/L de ácido tartárico

pH: 3,60

Açúcar redutor: 2.5 gr/L



Pratos com os quais deve ser servido: Carnes, peixes e queijos.

Modo de servir: Deve ser servido a 16-18°C

Conservação: Local escuro, fresco e com a garrafa deitada.

Detalhes de Embalamento:

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016000221	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016000228	100	740 Kg