

Santo Isidro Tinto

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições endofo-climáticas, 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 de Mesa

Tipo: Tinto

Castas: -

Tipo de Solo: Podzolizados de areia e arenitos.

Características:

Nota de Prova:

Cor: Ruby

Aroma: Vinho frutado quando jovem, macio, muito fácil e agradável de beber.

Vinificação: Vinificação tradicional de meia curtimenta em cubas de inox.

Envelhecimento: Nenhum

Engarrafamento:

Longevidade Prevista: Mantém-se em ótimas condições durante 4 anos em garrafa e 1 ano em Bag-in-Box.

Análises:

Teor de Álcool: 12,5% Vol.

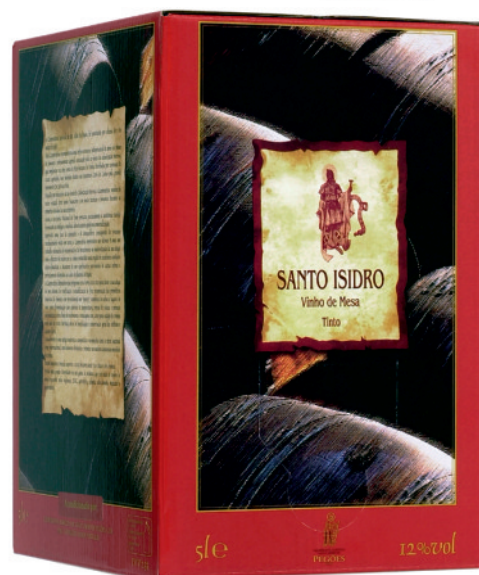
Acidez Total: 4,7 gr de ácido tartárico

pH: 3,66

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de carne.

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/paleta	Peso da paleta (Kg)
375 ml	5603016313451	20 x 375 ml	7,5 Kg	13,84 Kg	35603016313452	50	692 Kg
750 ml	5603016283457	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016283454	100	740 Kg
750 ml	5603016283457	12 x 750 ml	9,0 Kg	14,4 Kg	25603016283451	60	864 Kg
1 000 ml	5603016000047	12 x 1000 ml	12,0 Kg	19,0 Kg	25603016000041	45	855 Kg
5 lt	5603016000283	---	5 Kg	5,21 Kg	---	136	709
10 lt	5603016000405	---	10 Kg	10,21 Kg	---	72	735
20 lt	5603016000412	---	20 Kg	20,21 Kg	---	30	606