



Dona Ermelinda Tinto 2013

D.O. Palmela



CASTAS 70% Castelão, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Touriga Nacional

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada e maceração pelicular prolongada. Estágio de 6 a 8 meses em meias pipas de carvalho francês.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor vermelho escuro, granada, aroma bem conjugado com a madeira, confitado, rico em frutos vermelhos muito maduros, bem conjugado com a madeira, cheio, complexo, com taninos muito redondos, final de boca prolongado e agradável.

TEOR ALCOÓLICO 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.10 g ácido tartárico/dm³

PH 3.62

Açúcar Residual 3.3 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Ideal com pratos de carne, bacalhau e queijos.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 12 garrafas	C x L x A (mm) 187 x 250 x 239	Peso Bruto 5.900 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.375 L	EAN UNI UPC 5608527000425	EAN SCC Caixa 15608527000422	
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 18	Nº de níveis 5	Cxs por paleta 90	Gfs por paleta 1080	Peso total 551 Kg	Peso Líquido 405 Kg	C x L x A (cm) 120 x 80 x 135
Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 232 x 153 x 330	Peso Bruto 7.530 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000401	EAN SCC Caixa 15608527000408	
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 25	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 100	Gfs por paleta 600	Peso total 773 Kg	Peso Líquido 450 Kg	C x L x A (cm) 120 x 80 x 148