

# Vale da Judia 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.

**Região:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Tinto

**Castas:** 50% Castelão, 20%, Syrah, 20% Alicante Bouschet e 10% Aragonez

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

## Características:

### Nota de Prova:

**Cor:** Ruby

**Aroma:** Intenso a frutos vermelhos bem conjugado com um ligeiro toque de madeira nova quando novo, evoluindo posteriormente para frutos secos, chocolate, especiarias e café.

**Paladar:** Macio na boca com muito bons taninos e estrutura. Fim de boca agradável.

**Final de Prova:** Prolongado

**Vinificação:** Fermentação alcoólica em cubas inox com temperatura controlada seguida de maceração pelicular prolongada.

**Envelhecimento:** 4 meses em carvalho francês e americano novo.

**Longevidade Prevista:** Possui uma evolução positiva nos primeiros 7 anos.

### Análises:

**Teor de Álcool:** 13,5%vol

**Acidez Total:** 5,2 gr

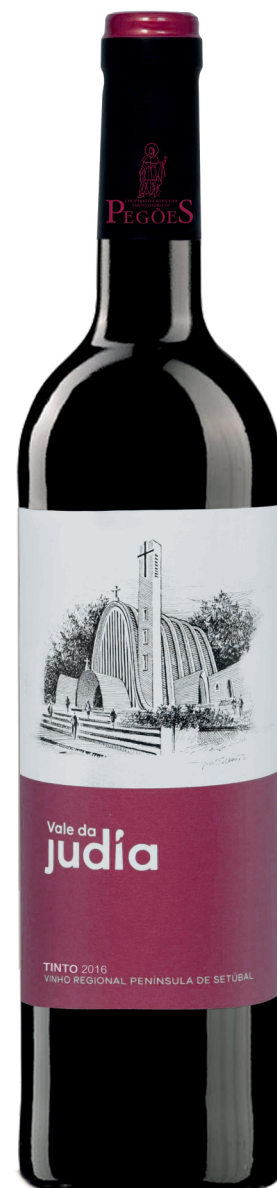
**pH:** 3.6

**Açúcares:** 3,7 gr

**Pratos com os quais deve ser servido:** Pratos de caça, Carnes grelhadas e Queijos.

**Modo de servir:** Deve ser servido entre 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	5603016000214	12 x 375 ml	4,5 Kg	8,3 Kg	25603016000218	60	498 Kg
750 ml	5603016000122	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016000129	70	518 Kg