

# Vale da Judia 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.

**Região:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Tinto

**Castas:** 50% Castelão, 20%, Syrah, 30% Touriga Nacional

**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.

**Prova:** Macio, cheio e elegante.

**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

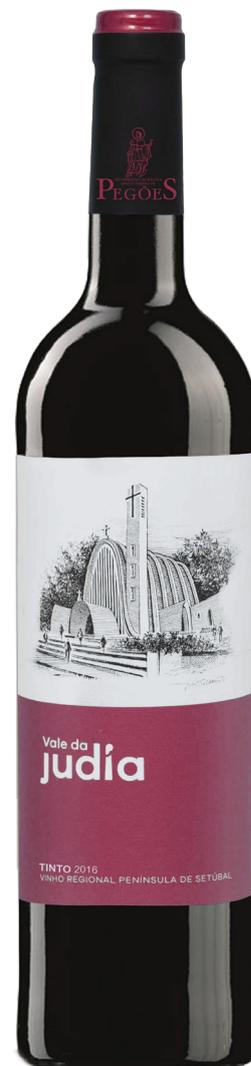
**Acidez Total:** 5,1 g/L

**pH:** 3,60

**Pratos com os quais deve ser servido:** Pratos de carne 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/palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016000122	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016000129	100	740 Kg