

## FICHA TÉCNICA

Designação:	TIRONE Douro DOC Tinto 2018
Cor:	Tinto
Castas:	Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca;
Notas de Prova:	De cor jovem, vermelho rubi, no nariz é intenso, com predominância dos frutos vermelhos maduros ainda muito frescos e intensos, na boca é sedoso e envolvente com um final longo e persistente.
Vinha:	As uvas são de vinhas situadas em pleno Cima Corgo no concelho de Alijó, de diferentes exposições solares e altitudes para melhor refletir todo o potencial e versatilidade do nosso <i>terroir</i> ;
Vinificação:	Ocorre entre a 1ª e 2ª semana de setembro., em cubas de fermentação em inox, a uma temperatura controlada de 28 °C durante 10 dias. Todas as castas são fermentadas em separado.
Maturação:	Após a fermentação alcoólica, os lotes estagiam em cubas de inox para melhor preservarem a sua fruta, após esse tempo o vinho é estabilizado e filtrado, a que se segue o engarrafamento e posterior estágio de 3 meses em garrafa.
Guardar:	TIRONE DOC Tinto, foi pensado para consumo de imediato, embora tenha potencial para evoluir bem em garrafa por mais 2 a 3 anos nas melhores condições. Conservar em cave com a garrafa ao alto.
Servir:	Deve ser consumido entre os 16 °C e os 18 °C.
Desfrutar:	TIRONE DOC Tinto, é o vinho ideal para se beber descomprometido e sem preocupações, muito versátil combina bem com várias comidas mas recomendamos grelhados, pratos de carnes brancas e massas.
Enologia:	Valter Silva
Detalhes técnicos:	Álcool: 13,50 %vol.   Acidez Total: 4,6 g/L (ác. Tartárico ) Açúcares Redutores: 4,4 g/L   pH: 3,87



### GARRAFA

Tipo:	Bordalesa Prestige
Capacidade (ml):	750
Dimensões (mm):	72,5 x 322,0
Peso bruto (Kg):	1,19
Código de Barras:	560 3769 000 806

### CAIXA

N.º de garrafas:	6
Dimensões (mm):	238 x 152 x 330
Peso bruto (Kg):	7,20

### PALETE [ EUR ( US ) ]

N.º de caixas:	100 (180)
N.º de camadas:	4x25 (6x30)
Dimensões (m):	1,20 x 0,80 x 1,46 (1,20 x 1,00 x 2,12)
Peso bruto (Kg):	745 (1.321)