

## IDENTIFICAÇÃO

Marca: Adega de Monção

Região: Região Demarcada dos Vinhos Verdes - Sub-Região de Monção e Melgaço - Portugal

Produto: Vinho Verde Tinto Vinhão - Sub-Região de Monção e Melgaço

Colheita: 2016

Castas: Vinhão

## PRODUTOR

Adega Cooperativa Regional de Monção, CRL\*

- Eleita Adega Cooperativa do ano 2007 - Revista de Vinhos nº219, Fev.2008
- Galardoada com o Prémio Empreendedorismo e Inovação pelo Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, a 7 de Dezembro de 2008, durante o evento "Lisboa celebra o vinho"

## ENÓLOGO

Engenheiro Fernando Moura

## CONDIÇÕES EDAFOCLIMÁTICAS

Clima: Chuva e frio no Inverno, quente e seco no Verão (Mediterrânico)

Solo: Franco arenoso

## TECNOLOGIA DE VINIFICAÇÃO

Seleção de uvas da casta Vinhão ▶ Desengace ▶ Fermentação alcoólica na presença das películas até desdobraimento completo dos açúcares ▶ Maceração pós fermentativa durante duas semanas ▶ Tráfega ▶ Fermentação maloláctica ▶ Colagem com gelatina vegetal ▶ Filtração ▶ Estabilização tartárica e da matéria corante ▶ Filtração ▶ Engarrafamento.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Brilhante

Cor: Vermelho granada

Aroma: Complexo, vinoso e encorpado, no qual se nota a presença de frutos silvestres

Sabor: Na boca nota-se um bom equilíbrio entre os principais componentes (álcool, acidez, extracto seco), encorpado e macio

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Teor Alcoólico Volúmico = 12 %vol

Acidez Total = 7,2 g ácido tartárico/dm<sup>3</sup>

Açúcares < 3 g/dm<sup>3</sup>

Dióxido de Enxofre Total: 60 mg/dm<sup>3</sup>

## CONSERVAÇÃO / ENVELHECIMENTO

----- não aplicável -----

## COMPORTAMENTO EM GARRAFA

Este vinho mantém as suas características físico-químicas e organolépticas pelo menos durante três anos em garrafa.

## ADITIVOS

Contêm sulfitos

## SUGESTÕES

Gastronómicas: para acompanhar pratos regionais (Cozido à Portuguesa, lampreia, rojões, sardinha assada) e pratos à base de carnes vermelhas  
Temperatura de consumo recomendada: 12 °C

Armazenamento: recomenda-se a conservação deste vinho em local fresco, a temperatura constante (temperatura ideal de conservação de 12 °C), ao abrigo da luz, sem trepidações, sem odores fortes. Guardado em posição horizontal.

## APRESENTAÇÃO

GARRAFA				CAIXA					EUROPALETE			
TIPO	EAN	PESO (kg)	DIMENSÃO (cm) Comprimento x Largura x Altura	UN	TIPO	ITF	PESO (kg)	DIMENSÃO (cm) Comprimento x Largura x Altura	CAMADAS	QUANTIDADE /CAMADA	DIMENSÃO (cm) Comprimento x Largura x Altura	PESO (kg)
Reno com protecção MD AM 75 cl.	5601531124125	1,3	7 x 7 x 33,5	6	Cartão	45601531124123	8	24 x 16 x 34	4	25	120 x 80 x 150	800