



# FICHA TÉCNICA

## MEIA PALAVRA

**DENOMINAÇÃO** Vinho Tinto

**VINIFICAÇÃO** Receção com desengace total e esmagamento. Fermentação em cubas inox com remontagem automática. Utilização de leveduras selecionadas, fermentação com controlo de temperatura a 26°C.

**NOTAS DE PROVA** Vinho obtido a partir da vinificação cuidada das melhores castas da região.  
Apresenta uma cor granada, aroma a frutos vermelhos, na boca é frutado e persistente.  
Recomendado para acompanhar pratos de carne e queijos. Deve ser servido à temperatura de 16-18°C.

**ENÓLOGO** Julião Batista

<b>ANALISE FÍSICO QUÍMICA</b>	<b>TEOR ALCOÓLICO</b>	<b>ACIDEZ TOTAL</b>	<b>SULFUROSO TOTAL</b>
	13%	>3.5 g Ácido Tartárico/L	<150mg/l

<b>Embalagem</b>	<b>Capacidade</b>	<b>Peso Embalagem (G)</b>	<b>Dimensões Embalagem (mm) (C x L x A)</b>	<b>Euro palete (BIB x Fiada)</b>
BAG In BOX (BIB)	5L	5 210	250 x 184 x 132	36 x 4
	10L	10 430	324 x 203 x 194	20 x 3
	20L	20 720	395 x 258 x 228	15 x 3

### SARTAL, LDA

Quinta da Vassala, Estrada Nacional Nº 1 | Km 49 Marés | 2580-067 Marés | Alenquer | Portugal  
Telefone: 263790531 | 263799216 | 263799636 | Email: [geral@sartal.pt](mailto:geral@sartal.pt) | [www.sartal.pt](http://www.sartal.pt)  
GPS: 39.16820, -8.990875