



FICHA TÉCNICA

PONTO ASSENTE

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 silvestres, na boca é frutado, encorpado com final persistente e prolongado.
Recomendado para acompanhar pratos de carne e queijos. Deve ser servido à temperatura de 16-18°C.

ENÓLOGO Julião Batista

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

Embalagem	Capacidade	Peso Embalagem (G)	Dimensões Embalagem (mm) (C x L x A)	Euro palete (BIB x Fiada)
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 | www.sartal.pt
GPS: 39.16820, -8.990875