



Dona Ermelinda Tinto 2021

D.O. Palmela



CASTAS Castelão, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional

COLHEITA Finais de Setembro

ORIGEM Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico-continental

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas-lagares de inox com temperatura controlada e maceração pelicular prolongada. Estágio de 6 a 8 meses em madeira de carvalho francês.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 7 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor vermelho escuro, granada, aroma bem conjugado com a madeira, confitado, rico em frutos vermelhos muito maduros, bem conjugado com a madeira, cheio, complexo, com taninos muito redondos, final de boca prolongado e agradável.

TEOR ALCOÓLICO 14% vol.

ACIDEZ TOTAL 4.94 g ácido tartárico/dm³

PH 3.65

Açúcar Residual 3.5 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Ideal com pratos de carne, bacalhau e queijos.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 12 garrafas	C x L x A (mm) 187 x 250 x 239	Peso Bruto 5.900 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.375 L	EAN UNI UPC 5608527000425	EAN SCC Caixa 15608527000422	
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 18	Nº de níveis 5	Cxs por paleta 90	Gfs por paleta 1080	Peso total 551 Kg	Peso Líquido 405 Kg	C x L x A (cm) 120 x 80 x 135
Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 232 x 153 x 330	Peso Bruto 7.530 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000401	EAN SCC Caixa 15608527000408	
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 25	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 100	Gfs por paleta 600	Peso total 773 Kg	Peso Líquido 450 Kg	C x L x A (cm) 120 x 80 x 148