

ALFACINHA

IGP Lisboa

Vinho Tinto 2025



Castas

45% Tinta Roriz, 35%
Touriga Nacional e 20%
Castelão



Enologia

Carlos Eduardo

REGIÃO

Formada por suaves colinas, de relevo pouco acentuado, a IG Lisboa estende-se desde a capital de Portugal para norte, até Pombal, sempre ao longo do litoral. Região multifacetada, abarca diversas denominações de origem, antigas e modernas, com características distintas entre si. O clima é temperado, de influência atlântica, com Verão relativamente ameno, mais fresco e húmido nas zonas mais próximas do mar, mais quente e seco nas zonas protegidas pela serra de Montejunto.

VINIFICAÇÃO

Fermentado em cubas de aço inox de pequena capacidade.

NOTAS DE PROVA

Aromas de frutos vermelhos. Na boca é suave e polido, com acidez equilibrada e taninos maduros e elegantes.

DETALHES ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5% +- 0,5
Acidez Total	5,5 +- 1
pH	3,5 +- 0,5

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Peso Garrafa (Kg)	1.170
EAN	5600390418376
ITF	15600390418373
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	600
Peso Caixa (Kg)	7.020
Volume Caixa (m3)	0.011
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	4
Caixas/Paleta	100



PARRAS WINES

Estrada Nacional,
8-5 km 2,3
2460-526 Maiorga
Alcobaça - PT

T: (+351) 262 503 260

E: geral@parras.pt

www.parras.wine

