

DESAFINADO



2019

VINHO TINTO DOC DOURO

CASTAS

Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentado em cubas de aço inox.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Este vinho, de cor vermelha carregada, revela aromas de frutos vermelhos frescos bem maduros. A estrutura dos seus taninos suaves mostra a boa maturação das uvas, que juntamente com a sua frescura, tornam este vinho equilibrado e um agradável companheiro para a mesa.

A REGIÃO

Foi nas escarpas do vale do rio Douro que nasceu aquela que é a mais antiga Denominação de Origem vinícola do mundo, demarcada e legislada em 1756 por influencia direta do Marquês de Pombal.

Estas escarpas, decoradas com vinhas singularmente dispostas em terraços e patamares, conferem à região uma paisagem única e inconfundível, classificada Património Mundial em 2001 pela Unesco. Embora particularmente difíceis de trabalhar, estes solos, para além de excelentes para a longevidade das vinhas, permitem a obtenção de vinhos muito concentrados, únicos.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,0%
Acidez Total	5,5 (+/- 1)
pH	3,5 (+/- 0,5)

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600390416808
ITF	15600390416805
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Palette	600
Peso Caixa (Kg)	7,02
Volume Caixa (cm3)	11,13
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	4
Caixas/Palette	100

Estrada Nacional 8-5 km 2,3
2460 - 526 Maiorga, Alcobaca, Portugal
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | www.parras.wine


PARRAS
WINES