

# CASAL MENDES

## TINTO



VINHO DE MESA



Tinta Roriz e Touriga Nacional



Argilo Calcário



N/A



75cl



Caixa 6uni.  
Peso da Caixa: 7,88 kg  
Dimensões 0,290 x 0,194 x 0,262 m  
Volume: 0,015 m3



Francisco Antunes

### PERFIL

Fermentação a frio em cubas de inox durante 7 dias, durante todo o ano no sentido de oferecer constantemente aos clientes um vinho recentemente fermentado e igual todo o ano. Para isso recorreremos à mais moderna tecnologia de conservação e produção de vinho. Este vinho tinto valia uma equilibrada componente ácida com uma paleta gustativa frutada de enorme persistência.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi, aroma frutado, corpo médio e doçura no final, bem equilibrado e com acidez natural.

### ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 12,5  
ACIDEZ TOTAL (g/l AT): 5,1  
PH: 3,65  
SO<sub>2</sub>: 69  
AÇÚCAR TOTAL GLUC/FRUT. (G/L): 10,0  
ALERGÉNEOS: Contém Sulfitos

### GASTRONOMIA

Massas, carne de aves e pratos leves.

### LONGEVIDADE PREVISTA

Deve ser consumido enquanto jovem.

### HISTÓRIA

Este vinho tinto foi criado para completar a gama do Casal Mendes (que já tem um verde e um rosé, ambos meio doces).

Revisto em 14/12/2023



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,  
Vila Nogueira de Azeitão  
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444  
Apartado 6  
3781-908 Sangalhos

bacalhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhoa.pt