



## ENCOSTAS DE SERPA ÂNFORA

### VINHO REGIONAL ALENTEJANO

### VINHO TINTO | RED WINE

Herança do povo romano trazida para Portugal há mais de 2.000 anos, o vinho produzido em Ânforas de barro tornou-se um saber icónico da nossa região que orgulhosamente, até aos dias de hoje, é transmitido de geração em geração. Vinho obtido através da vinificação das castas Alicante Bouschet e Aragonez, num processo fermentativo sem controlo de temperatura e respeitando as técnicas tradicionais. De cor ruby, no nariz apresenta notas de fruta vermelha acompanhadas com um toque vegetal. Na boca é bastante fresco, com taninos suaves, mas presentes, e equilibrado.

A heritage of the Roman people brought to Portugal more than 2,000 years ago, the wine produced in clay amphora has become an iconic knowledge of our region that is proudly transmitted from generation to generation to this day. Wine obtained through the vinification of Alicante Bouschet and Aragonez grape varieties, in a fermentation process without temperature control and respecting traditional techniques. Ruby color, on the nose it presents notes of red fruit accompanied by a vegetable touch. In the mouth it is quite fresh, with soft but present tannins, and balanced.

#### FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa   Bottle	750 ml
Diâmetro   Diameter	76,1 mm
Altura   Height	315 mm
EAN Code	560 066 807 8240
Caixa   Case	6 unidades
Comprimento   Length	321 mm
Largura   Width	244 mm
Altura   Height	163 mm
Peso Bruto   Gross Weight	8,360 Kg
Palete   Palette	100 caixas
CxLxA   LxWxH (cm)	120x80x168
Peso   Weight	836 Kg

#### FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação   Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor   Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo   Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento   Aging Process	Fermentado em talha de barro Fermented in a clay pot
Castas   Grape Varieties	Alicante Bouschet Aragonez
Teor de Alcól   Alcohol	13%
Acidez Total   Total Acidity	5.3 g/dm3
pH	3.58
Acidez Volátil   Volatil Acidity	0.75 g/dm3
SO2 Livre   Free SO2	40 g/dm3
SO2 Total   Total SO2	68 g/dm3
Açúcares Totais   Total Sugars	0.4 g/dm3