



## ENCOSTAS DE SERPA TOURIGA FRANCA

### VINHO REGIONAL ALENTEJANO

#### VINHO TINTO | RED WINE

Produzido exclusivamente através da casta Touriga Franca. Após cuidada vinificação, estagiou em cuba de inox de forma a não comprometer os seus aromas varietais. De cor rubi intensa, apresenta aromas de esteva e flores silvestres, mas também alguma framboesa. Na boca, o seu conjunto revela um bom equilíbrio com uma frescura notável, acompanhada de uma acidez que torna o seu final longo e persistente.

Produced exclusively from the Touriga Franca grape variety. After careful vinification, it aged in stainless steel tanks so as not to compromise its varietal aromas. Intense ruby in color, it has aromas of rockrose and wildflowers, but also some raspberry. In the mouth, the whole reveals a good balance with a notable freshness, accompanied by an acidity that makes its finish long and persistent.

#### FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa   Bottle	750 ml
Diâmetro   Diameter	85 mm
Altura   Height	293,80 mm
EAN Code	560 066 807 8288
Caixa   Case	6 unidades
Comprimento   Length	300 mm
Largura   Width	258 mm
Altura   Height	173 mm
Peso Bruto   Gross Weight	8,380 Kg
Palete   Palette	100 caixas
CxLxA   LxWxH (cm)	120x80x170
Peso   Weight	838 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	Inox   Inox
Castas   Grape Varieties	Touriga Franca
Teor de Alcól   Alcohol	13%
Acidez Total   Total Acidity	4.7 g/dm3
pH	3.68
Acidez Volátil   Volatil Acidity	0.51 g/dm3
SO2 Livre   Free SO2	34 g/dm3
SO2 Total   Total SO2	50 g/dm3
Açúcares Totais   Total Sugars	0.4 g/dm3