



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
Paleta 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 Álcool 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