



GATÃO

VINHO TINTO

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

Método de Cultivo: Vinhas tradicionais.

Encepamento: Tinta-Roriz, Touriga-Nacional, Tinta-Barroca e Touriga-Franca.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 25 °C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação malolática.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.

Acidez Total: 5,1 g Ac.Tart./l.

Aspeto Visual: Cor ruby.

Aspeto Olfativo: Aroma jovem e frutado com predominância de fruta vermelha fresca.

Aspeto Gustativo: Na boca é fácil de beber, pela sua leveza e elegância. Tem uma entrada doce, fresca e frutada.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: 15 a 17 °C.

Acompanhamento: Ótimo para acompanhar pratos leves de carne e de peixe mais elaborados.



Ingredientes e
informação nutricional:



100 ml : E = 294 kJ / 71 kcal

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (kg)	CUBICAGEM (LxCxA)
Gatão Vinho Tinto 250 ml – MN/ME*	24	6,7	218 x 329 x 136 mm