



Quinta da Cidoura

SELEÇÃO DO ENÓLOGO

Vinho Regional Lisboa

Tinto 2021



REGIÃO

Torres Vedras
Lisboa | Portugal



SOLOS

Argilo-Calcários



CLIMA

Atlântico



CASTAS

Syrah; Touriga Nacional;
Castelão

VINIFICAÇÃO

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, seguindo-se um estágio médio de 9 meses em madeira.

NOTAS DE PROVA

Vinho encorpado de aroma frutado, dominado pelas características do Syrah. Na boca é fresco, vivo e elegante, evidenciando a madeira de carvalho onde estagiou. Termina complexo, longo e macio.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

1Par ideal para pratos de carne assada, enchidos tradicionais ou pratos vegetarianos de sabores intensos, como risottos cremosos ou assados de forno bem temperados.

Deve ser bebido, com moderação, à temperatura de 17-18 oC.

LOGÍSTICA

Código barras garrafa	560 35920 0906 9
Garrafas por caixa	6 x 0,75 L
Dimensão da caixa	32 x 24 x 17
Peso da caixa	7,7 kg
Código barras caixa	1 560 35920 5906 1
Caixas por palete	80 caixas
Dimensão da palete	120 x 80 x 149,3
Peso por palete	633 kg

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico	14,5% vol.
Acidez total	≥ 3,5 g ác. Tartárico/L
Sulfuroso total	<150 mg/L

ENOLOGIA

Eng^o Lisete Lucas