

QUINTA DA  
CIDADOURA  
SINCE 1809 - DOIS PORTOS - PORTUGAL



# TI ARMANDO

Vinho Regional Lisboa

Tinto 2023



REGIÃO

Lisboa | Portugal



SOLOS

Argilo-Calcários



CLIMA

Atlântico

## VINIFICAÇÃO

Vinificado pelo processo tradicional de curtimenta completa, a temperatura controlada em inox e cimento revestido.

## NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor granada intensa com aromas a frutos vermelhos. Na boca tem uma boa complexidade, com taninos presentes, mas suaves, encorpado e vivo, terminando elegante e com um final longo.

## INFORMAÇÃO ADICIONAL

Ideal para pratos de conforto como carnes assadas no forno, pratos de tacho bem temperados ou opções vegetarianas ricas, de gratinados a legumes grelhados.

Deve ser servido à temperatura de 16 – 17 °C. Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade. Contém sulfitos.

## LOGÍSTICA

Código barras garrafa 5600159700810

Garrafas por caixa 6 x 0,75 L

Dimensão da caixa 23,4 x 15,4 x 33,3

Peso da caixa 7,5 kg

Código barras caixa 15600159700817

Caixas por palete 100 caixas (25x4)

Dimensão da palete 120 x 80 x 146,5

Peso por palete 775 kg

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Teor Alcoólico 13,5% vol.

Acidez total > 3,5 g ác. Tartárico/L

Sulfuroso total <150 mg/L

## ENOLOGIA

Eng<sup>o</sup> Lisete Lucas