



# 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