



PULPOLOCO

VARIEDADE:

Garnacha

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Teor alcoólico: 12,5 % vol

Acidez total: 6,43 g/l

PH: 3,3

Total SO₂: 150 mg/l

Açúcar residual: 1,9 g/l

SAFRA:

2015

ELABORAÇÃO:

Maceração pelicular em frio durante 6 horas. Fermentado à 18° C de acordo com o método tradicional com controle de temperatura.

DESCRIÇÃO:

Sedoso e aromático, com variedade de notas frutadas, característica da uva Garnacha. Vinho elegante e com estilo próprio, elaborado para satisfazer aos amantes do requinte e do fino .

PRÊMIOS:

- Medalha de Prata in Cathay Pacific. HKIWSC 2015.

CATA:

Cor: Rosa brilhante com alguns tons violáceo de juventude.

Aroma: Aromas de frutas vermelhas com boa intensidade.

Boca: Na boca é saboroso, fresco, e equilibrado.

FORMATO:

Garrafa bordalesa

Caixa de 6 x 750 ml / 125 caixas



PRÈMIOS:

- Medalha de Prata in Cathay Pacific. HKIWSC 2015.

