



Adega de
Azueira

CAPRICH DO REI

VINHO REGIONAL LISBOA • tinto

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Lisboa • Monocasta

PAÍS: Portugal

COLHEITA: 2023

TIPO: Tinto

CLIMA: Mediterrâneo temperado sob influência das frescas brisas atlânticas.

CASTAS PREDOMINANTES: Marselan

ENÓLOGOS: José Neiva Correia and Lisete Lucas

VINIFICAÇÃO:

Maceração pós fermentativa prolongada de 30 dias com aplicação de leveduras seleccionadas e enzimas pectolíticas de extracção.

NOTAS DE PROVA:

Cor violeta vibrante, aromas de frutos vermelhos, especiarias e com notas adocicadas e balsâmicas. Apresenta boa acidez, final de boca persistente, taninos suaves e harmoniosos, com potencial de envelhecimento.

SUGESTÃO DE CONSUMO:

Ideal para acompanhar massas e carnes brancas.

Recomendamos servir a uma temperatura entre 16°C e 18°C.

ANÁLISE SUMÁRIA

TEOR ALCÓOLICO
13% vol

ACIDEZ TOTAL
5,37 g/L

ACIDEZ VOLÁTIL
0,86 g/L

SO₂ TOTAL
84 mg/L

PH
3,43

CAPACIDADE
750 ml

INFORMAÇÃO ADICIONAL

- Contém sulfitos.
- Proibida a venda a menores de 18 anos.
- Beber com moderação, não sendo aconselhável o consumo de bebidas alcoólicas por grávidas e crianças.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Temperatura entre os 16°-18°C • Humidade moderada • Exposição mínima à luz.

O transporte deve ser feito com as garrafas na vertical, com a menor agitação possível e bem acondicionado.

TIPO DE EMBALAGEM: Garrafa cónica Autor canela

CAPACIDADE: 750 mL

DADOS LOGÍSTICOS



GARRAFA
750 ml



CAIXA
6x 750 ml



PALETE 0,80 x1,20m
7Fx11 • 77 Caixas



CONTENTOR 20"

