



## TERRA D'ALTER . ALFROCHEIRO

---

### CASTAS

100% Alfocheiro da vinha da Boavista

### REGIÃO

Vinho Regional Alentejano

### COLHEITA

2020

### TIPO DE SOLO

Argilo-calcário

### PH

3.7

### TEOR ALCOÓLICO

13.5% VOL

### ACIDEZ TOTAL

5.5 g/l

### AÇÚCARES REDUTORES

0.3 g/L

### NOTAS DE PROVA

Notas maduras de cereja preta e especiarias. Cereja e fruta vermelha, grande acidez e estrutura, taninos ricos e aveludados. Final muito prolongado com fruta especiada.

### VINIFICAÇÃO

Vinhas com baixa produção, colheita manual. Esmagamento seguido de 2 dias de maceração a frio em pequenas cubas com 20% de cachos inteiros, fermentação entre 20°C e 29°C. Maceração pós-fermentativa durante 3 dias. Prensagem direta para as barricas novas e de 1º ano, seguida de fermentação malo láctica e 4 meses de estágio.

### HARMONIZAÇÃO

Bacon, costeletas de porco, rolo de carne, carne assada, queijo envelhecido.



## DADOS LOGÍSTICOS

TERRA D'ALTER ALFROCHEIRO

---

<b>UNIDADE</b>	<b>PESO LÍQUIDO KG</b>	0.75
	<b>PESO BRUTO KG</b>	1.3
	<b>EAN</b>	5600370480133

<b>PALETE</b>	<b>Nº NÍVEL</b>	9
	<b>Nº UNIDADE POR NÍVEL</b>	72
	<b>Nº UNIDADE POR PALETE</b>	648

<b>CAIXA</b>	<b>UNIDADES</b>	6
	<b>PESO LÍQUIDO KG</b>	4.5
	<b>PESO BRUTO KG</b>	7.8
	<b>ITF</b>	25600370480137