



# ERMIDA

## TINTO

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Diferentes regiões vitivinícolas portuguesas.

**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais.

**Encepamento:** Castas típicas portuguesas.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengace total das uvas. Breve maceração pré-fermentativa seguida de fermentação em curtimenta de 6-8 dias a temperatura controlada 25 °C com remontagens relativamente frequentes. Após a fermentação alcoólica é feita a separação do vinho das massas com as quais fermentou e é provocada a fermentação maloláctica.

#### ENGARRAFAMENTO

Processado em atmosfera inerte com desoxigenação total da garrafa.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 13,5% vol.

**Acidez Total:** 5,3 g Ac.Tart./l.

**Aspeto Visual:** Cor ruby.

**Aspeto Olfativo:** Aroma frutado com predominância de fruta vermelha a morango e cereja.

**Aspeto Gustativo:** Na boca é fácil de beber, pela sua leveza e elegância. Tem uma entrada macia, fresca e frutada..

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** 15 a 17 °C.

**Acompanhamento:** Ótimo para acompanhar pratos leves de carne e de peixe mais elaborados.



PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Ermida 375 ml	12	8,1	243 x 270 x 206 mm = 0,014 m <sup>3</sup>
Ermida 750 ml	6	7,5	300 x 240 x 165 mm = 0,012 m <sup>3</sup>