

Adega Cooperativa de Benfica do Ribatejo

Ficha Técnica

Prova Real - Tinto

Classificação: Regional «Do Tejo»

Região: Tejo

Sub-Região: Almeirim

Tipo: Tinto

Castas: Castelão

Solos: Argilo-calcários

Vinificação: A seleção da matéria-prima que são as uvas e um conjunto de intervenções enológicas feitas com o objetivo de criar um produto de qualidade de origem a um vinho do qual muito nos orgulhamos.

Estagio: N/T

Prova: Cor granada vivo, aroma intenso a frutos vermelhos, na boca aveludado onde encontramos os frutos e uma boa persistência.

Teor alcoólico: 13,0% Vol

Servir: Temperatura de 16-18°C. Acompanha bem pratos de carne e queijos.

Enólogo: João Galante

Acondicionamento: Caixas de 12 garrafas x 0,75 L / 48caixas por palete

