



HERDADE DOS
CASARÕES
ALENTEJO



Povus Tinto 2022

CASTAS

Castas Regionais Alentejanas

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Desengace total com esmagamento suave das uvas. Maceração pré-fermentativa a frio (12°C). Fermentação com leveduras selecionadas e com controle de temperatura (25° e 28°C) em cubas de inox com remontagem.

NOTAS DE PROVA

Aspetto límpido de cor rubi. Aroma de frutos vermelhos com notas de especiarias. Fresco, equilibrado e direto, predomina a fruta vermelha.

GEOLOGIA DO SOLO

Argilo-Calcário e Xistosos

CONDUÇÃO DAS VINHAS

Cordão bilateral

IDADE MÉDIA DAS VINHAS

20 anos

ENGARRAFAMENTO

Março de 2025

ANÁLISES QUÍMICAS

Álcool – 14%. pH – 3,70. Acidez Total – 5,1 g/l. Açúcares Totais - 0,7g/dm³

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos de carne e toda a cozinha mediterrânica.

TEMPERATURA ACONSELHADA

17°C

COMPOSIÇÃO LOGÍSTICA

Caixa
1Cx x 6 Garrafas 750 ml
224 x 152 x 324 mm
8,21 Kg (peso bruto)

Europaleta
Nº Caixas 100
4 Fidas de 25 Caixas
821 Kg (peso bruto)

EAN- 5 600 163 472 093
ITF14 - 15 600 163 472 090