

OUTEIRO  
ALTOS

---

VINHO BIOLÓGICO

---

## OUTEIROS ALTOS TINTO 2015



**Classificação**  
Certificação  
**Ent. Certificadora**  
Filosofia

**Ano**  
Tipo  
**País**  
Origem  
**Castas**  
Área  
**Solos**  
Produção  
**Notas de Prova**  
  
Temp. Consumo  
**Vindima**

Vinificação

**Vegan**

### DOC Alentejo (Denominação de Origem Protegida)

Vinho Biológico / Vinho Vegan

**Sativa – PT-BIO-03 / Swissveg**

Porque acreditamos que o futuro resulta dos compromissos que hoje assumimos, cultivamos uma vinha de castas exclusivamente portuguesas, numa paisagem genuína, tão natural quanto primitiva, onde a sustentabilidade e a promoção da biodiversidade são propósitos fundamentais da agricultura biológica aqui praticada. Toda a produção é aqui vinificada de modo natural em pequenos lotes.

Da vontade e da entrega dos seus criadores nasce este vinho tinto biológico que é *Naturalmente, Alentejo.*

**2015**

Tinto

**Portugal, Alentejo, Sub-Região de Borba**

Monte da Tapada Nova, Estremoz, Alentejo

**Aragonês (60%), Trincadeira (30%) e Alfrocheiro Preto (10%)**

4 ha

**Xistosos**

6.400 garrafas

**Vinho de cor ruby com notas violáceas. De aroma vivo, com notas de especiarias e de frutos vermelhos. Na boca é volumoso, apresentando notas de frutos silvestres e tostadas, com um final longo e persistente. Muito elegante e equilibrado, revela taninos bem presentes.**

16 - 18 °C

**A vindima decorreu a 26 de Setembro. Nesse período, todas as semanas eram realizados vários controlos de maturação, seleccionando-se os talhões aptos a vindimar em função do estado óptimo da maturação das uvas, dentro da mesma casta e da mesma parcela de vinha. As uvas dos talhões pré-seleccionados foram vindimadas manualmente e imediatamente transportadas para a adega em caixas de 12 Kg.**

Na adega, as uvas das castas seleccionadas foram vinificadas conjuntamente em cuba-lagar de inox, após desengace das mesmas com ligeiro esmagamento. A fermentação ocorreu com temperatura controlada, seguida de maceração pelicular. 70% do lote, estagiou durante 10 meses em barricas de carvalho francês de 225l e de 300 litros.

**Adequado para vegetarianos/vegans (elaborado sem adição de produtos de origem animal).**

**Licença EU-P067001 (Vegan)**

### DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 13,5%  
Ph: 3,67  
Acidez Total: 5,2

### EMBALAMENTO

**Engarrafado na propriedade em**  
Fevereiro de 2018

**Rolha de cortiça 100% natural**

**Garrafa: 750 ml.**

**EAN Uni: 5600269268019**

**AVIN:**  
2832335397535

**Quantidade de grfs/caixa:**  
6 x 750 ml deitadas

**Dimensões da caixa:**  
335 x 245 x 165 mm

**Peso Bruto da Cx. (Kg):**  
7,730 Kg

**EAN SCC Caixa:**  
15600269268016

**Quantidade de caixa/paleta:**  
110cx/660garrafas

**Peso da paleta (Kg):**  
884 kg

**Dimensões da paleta (europaleta):**  
1.20\*0.80\*1.80 altura



