

...NAS BARRICAS

2020

Tinto/ Red

Constança
vai à vinha



Localização: Serra d'Ossa.
Estremoz. DOC Alentejo

Location: Serra d'Ossa. Estremoz.
DOC Alentejo

Solos: Xisto com intrusões de
quartz. Vinhas de encosta.

Soil: Schists with quartz intrusions.
Sloping vineyards.

Altitude: 320-350 m

Castas/Grapes: Aragonez,
Trincadeira e Alfrocheiro

Rolhas: 100% cortiça natural

Stoppers: 100% natural cork

Vindima: Manual. Caixas de 18 kg

Harvest: By hand. To 18 kg Boxes

Fermentação: Espontânea com
leveduras indígenas em cuba
lagar.

Fermentation: Spontaneous
fermentation with indigenous
yeasts on stainless steel

Estágio em Barrica: Sim

Barrel ageing: Yes

Origem das uvas: 100% própria

Grapes origin: 100% estate grown

DADOS TÉCNICOS

Alcool/Alcohol: 13,5%

Acidez Total/Total Acidity: 5,6

pH: 3,60

Açúcares totais/Sugars: 0,6

Contém Sulfitos/ Contains Sulfites

E/100ml: 343kJ/82kcal

Lote: L-01-20

Engarraamento/ Bottling: 03-23

Certificação: DOC/Biológica/vegan

Certification: DOC/Organic/vegan



PT-BIO-03
Agricultura
Portugal



Logística/Logistics:

EAN 5600269268231

Embalamento: caixa de 6 garrafas

Dim. caixa/box size: 30,5x24x16

Peso caixa/box weight: 7,40kg

Paleta/Pallet: 110 caixas/boxes

A espera tranquila alimenta o sonho.

The quiet wait feeds the dream.

Produção/Production:

2.900 garrafas/bottles



PRODUZIDO E ENGARRAFADO NA PROPRIEDADE POR/ ESTATE PRODUCED AND BOTTLED, BY:

Herdade dos Outeiros Altos
Monte da Tapada Nova
7100-149 Estremoz - Portugal

www.herdatedosouteirosaltos.pt
info@herdatedosouteirosaltos.pt

T. +351 966250063



DOC ALENTEJO NAS BARRICAS