



WINES

BY NCAMPELO

Grancave

Vinho Tinto Grancave DOC Alentejo 2018



Castas:

40% Alicante Bouschet, 30% Touriga Nacional, 20% Aragonez e 10% Tricandeira



Denominação: DOC Alentejo

Tipo: Tinto

Origem: Borba - Alentejo - PT



Análises:

Alcool (% vol): 14

Açúcar Residual (g/dm³): 2,1

Acidez Total (g/dm³): 5,7



Enólogos:

Fernando Machado e Henrique Lopes



Vinificação:

Uvas colhidas à mão e a uma curta distância da adega. Uvas desengaçadas na entrada da adega. Fermentação de curtimenta em cuba.

Estágio em barricas de carvalho Francês por 4 meses.



Aspecto: Límpido e ruby carregado.

Aroma: Intensidade aromática a especiarias e a frutos vermelhos maduros.

Paladar: Boa complexidade, taninos bastante integrados e macios com um final elegante e longo.



Consumo:

Ideal para acompanhar refeições à base de carne, enchidos e queijos.

Igualmente interessante para degustar fora das refeições em boa companhia.



Informação:

Deve ser servido a uma temperatura entre 16°C - 18°C.

Deve ser conservado em local fresco e seco, protegido da luz solar e na posição horizontal.



Códigos:

Garrafa (EAN13): 5603238103731

Caixa 6 (ITF14): 15603238103738



Dados logísticos:

Garrafa: Bordalesa 750ml

Caixa: 6 garrafas

Medidas: 230mm x 150mm x 335mm

Peso: 8 Kg

Palete: Europaleta 125 caixas

Medidas: 120cm x 80cm x 181cm

Peso: 1.020 Kg

Sede

Rua do Couto, 170
Cabaços
4990-565 PONTE DE LIMA
PORTUGAL

Escritório

Smart Space
Rua Joaquim Maria Simões, nº1
2560-281 Torres Vedras
LISBOA PORTUGAL

Contactos

email: export@ncampelo.com
www.ncampelo.com
+351 962 310 693