



FICHA TÉCNICA

Vinho Tinto Bairrada 2018 – Cabernet Sauvignon

Designação Comercial Vinho Tinto “Quinta da Laboeira” – Cabernet Sauvignon – Bairrada 2018

Codificação Comercial Nº de Lote Interno colocado no contra-rótulo – Lote Único

Descrição Bebida alcoólica resultante da fermentação de uvas em lagar descoberto, com características organolépticas típicas da região e do encepamento utilizado. Passando depois para cuba fechada onde finaliza a fermentação.

Matéria-Prima Uvas provenientes da Região Demarcada da Bairrada. Casta: Cabernet Sauvignon.

Apresentação do Produto Produto engarrafado em garrafa de vidro, rolhado com vedante de cortiça natural. Rotulado e capsulado.

Conservação Conservar a uma temperatura de 10 a 20°C em local seco e arejado. Garrafa mantida preferencialmente em posição vertical.

Prazo de Validade Indeterminado

Parâmetros Físico-Químicos Teor Alcoólico: $13,5 \leq \% \text{ vol.} \leq 14,5$
Acidez Volátil: $0,35 \leq (\text{expressa em ácido acético}) \leq 0,7 \text{ g/l}$
 SO_2 Total $\leq 160 \text{ mg/l}$
Açúcares redutores: $< 2 \text{ g/l}$
 $3,30 \leq \text{pH} \leq 3,60$

Junho de 2020