

GAIÃO

GAIÃO

TINTO

Colorido, vivo e destemido, o gaio é ave admirada em Portugal desde tempos ancestrais. Talvez por isso o seu nome inspirou a nomear locais de norte a sul, como o Monte do Gaião, na região de Borba. Aqui nasceu este vinho, um tinto cheio, quente e frutado, a honrar o nome que leva.



TIPO

Vinho Tinto

NOTAS DE PROVA

Vinho jovem e fresco. De cor rubi e aromas quentes com destaque para os frutos vermelhos maduros. Na boca apresenta frescura, com um perfil equilibrado e persistente.

VINIFICAÇÃO

Após desengace total e esmagamento muito suave, cada variedade foi vinificada separadamente em cubas de inox com um regime diário de 1 remontagem manual. A fermentação alcoólica ocorreu à temperatura controlada de 28°C.

HARMONIZAR/SERVIR

Acompanhar com carnes, massas e queijos. Servir à temperatura de 18°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor Alcoólico 13,5 %

Acidez Total 5,9 g/l

pH 3,6

Açúcares 0,6 g/l

Garrafa	Embalagem	Peso Garrafa	Peso Caixa	Garrafas por Palete	Caixas por Palete	Peso Palete	EAN	ITF
750 ml	Caixa Cartão 6 x 750 ml	1,15 Kg	7,1 Kg	600	100	720 Kg	560 2426 103720	1 560 2426 103727



Companhia das Quintas | Av. Eng. Arantes e Oliveira nº5 r/c D/E, 1900-221 Lisboa, Portugal | Telf: (+351) 219 687 380

Fax: (+351) 219 687 399 | Email: geral@companhiadasquintas.pt | Website: www.companhiadasquintas.com