

# Ficha Técnica

## Bom Garfo

### Tinto

#### DENOMINAÇÃO

Vinho de Portugal, Tinto

#### VINIFICAÇÃO

Vinho obtido da cuidada vinificação de uvas selecionadas com fermentação em cubas inox com remontagem automática e controlo de temperatura a 26°C.

#### NOTAS DE PROVAS

Apresenta uma cor granada, aroma a frutos vermelhos, na boca é frutado e persistente. Recomendado para acompanhar pratos de carne e queijos. Deve ser servido à temperatura de 16-18°C.

#### ENÓLOGO

Julião Batista

#### TEOR ALCOÓLICO

13%

#### ARMAZENAMENTO

Deve conservar-se em «garrafa deitada», em local fresco e seco, ao abrigo da luz, durante 5 anos.

Por ser um produto natural, está sujeito a guardar depósito.

#### DISPONÍVEL EM

Garrafa (0.75L), Bag in Box 5L, 10L, 20L

#### PRÉMIOS

