

# Ficha técnica



Garrafa Bordalesa Elite 0.75L



## VINHO TINTO "HÉPIAS"



**Designação:** Vinho Tinto



**Vinificação:** Recepção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem automática. Utilização de leveduras selecionadas e fermentação controlada a 26°C.



**Características:** Vinho de cor granada, com aroma frutado, sabor aveludado macio encorpado. Recomendado para pratos de carne e queijo.

**Formatos Disponíveis:** 375ml, 750ml.

**Teor Alcoólico:** 13% Vol.

## VINHO BRANCO "HÉPIAS"



**Designação:** Vinho Branco



**Vinificação:** Recepção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática, choque térmico e filtração. Utilização de leveduras selecionadas e fermentação controlada a 16°C.

**Características:** Vinho de cor citrina clara, apresenta aromas florais intensos misturados com algumas frutas tropicais, que lhe conferem algum exotismo. Recomendado para pratos de marisco, peixe e carnes de confecção aligeirada.



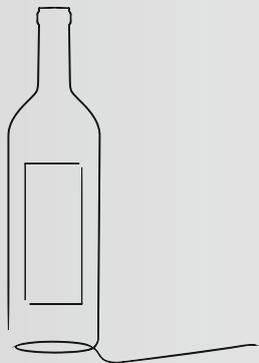
**Formatos Disponíveis:** 375ml, 750ml.

**Teor Alcoólico:** 12,5% Vol.



# Ficha técnica

Garrafa Bordalesa Elite 0.75L



## VINHO ROSÉ “HÉPIAS”



**Casta:** Castelão e Aragonês



**Vinificação:** Receção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática. Choque térmico a 14°C e filtração. Utilização de leveduras selecionadas, com fermentação controlada a 16°C



**Características Organolépticas:** Cor rosa salmão de nuances vermelhas, com elegantes aromas a frutos silvestres e ligeiramente floral, apresenta na boca frescura e persistência suficiente.

**Formatos Disponíveis:** 750ml

**Teor Alcoólico:** 9,5% Vol.

