

# Cobaia Tinto

## 01



Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal
Varietade	Baga
Vindima	-
Estágio	-
Engarraamento	-
Produção	1333 Garrafas
Álcool	13,80% Vol.
Açúcares Redutores	5,5 g/L
Acidez Total	5,45 g/L
Ph	3,71
Viticultura	Miguel Camolas de Matos
Enologia	Francisco Camolas de Matos António Sanches
Produtor	Francisco Camolas de Matos
Conservação	Garrafas deitadas a uma temperatura de 12°C e humidade de 60%
Temperatura de Serviço	-
Harmonização	O seu carácter aromático e a sua acidez torna-o ideal para acompanhar carnes guisadas, leitão, peixes de forno e queijos de pasta mole e de cabra.
Dica de Consumo	Este vinho tem um grande potencial de envelhecimento, espera-se que, com o tempo, se torne mais aveludado, frutado e concentrado. Guarde algumas garrafas para acompanhar a evolução deste tinto.



## História

### FALTA

## Vinificação

Este vinho tinto, produzido a partir da casta Baga, foi vinificado pelo método tradicional de curtimenta em cubas de inox, com temperatura controlada a 26° C, remontagens diárias, diminuindo de intensidade ao longo da vinificação por forma a extrair os aromas frutados e a cor pretendida. Após a fermentação Maloláctica e respetivo engarraamento estagiou durante 10 meses em garrafa.

## Notas de Prova

Apresenta uma cor rubi violeta evidenciando a vivacidade de um vinho jovem. No nariz sobressaem os aromas de frutos silvestres e ameixa preta com notas balsâmicas. Na boca nota-se o perfil frutado, taninos sólidos mas redondos, apresenta uma frescura e acidez vibrante, denso, encorpado e um final de boca persistente, resultando num vinho elegante, atrativo e uma apetência gastronómica notável.



Capacidade da Garrafa  
750 ml



Quantidade por Caixa  
6 uni



Dimensão da Caixa (C x L x A)  
23 x 15,5 x 33 cm



Peso Bruto da Caixa  
7,4 kg



Caixas por Nível  
25 uni



Número de Níveis  
4



Quant. de Caixas por Palette  
100 uni



Peso Bruto da Palette  
750 kg