



Degrau do Combro Tinto 2021

Combro

Um vinho típico DOC Douro, com uvas provenientes de Vinhas Velhas, fermentação controlada com leveduras indígenas e estágio em madeira.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Produzido em lagares de granito com pisa a pé, e depois em cubas de inox com controlo de temperatura durante a fermentação. Estágio em madeira de carvalho francês.

CASTAS – Uvas provenientes de Vinhas Velhas

ANO – 2021

ÁLCOOL – 13%

pH – 3,77

AÇUCAR RESIDUAL- < 0,6 g/dm³

EMBALAGEM – Caixa de Cartão

EUROPALLET – 108cxs/648grfs, 850kgs

CODIGO EAN – 560 0126 018214

CÓDIGO ITF – 15600126018211

GARRAFAS PRODUZIDAS – 5.500