

## Ficha Técnica

**Vinho:** *Fonte do Imperador*

**Denominação:** *Vinho de mesa*

**Tipo de vinho:** *Tinto*

### **Características Físico-químicas:**

**Álcool:** *13% em Volume*

**Acidez Total:** *4.9 gr/l*

**Acidez Volátil:** *0,52 gr/l*

**Sulfuroso Total:** *64*

**Extracto Seco:** *31.2 gr/l*

### **Perfil Organoléptico:**

#### **Visual**

##### **Olfactivo**

*Aspecto límpido, cor rubi escura*

*Frutado com aromas de uvas*

##### **Gustativo**

*Paladar jovem, fresco e equilibrado*

##### **Degustação**

*14° C*

##### **Acompanhamento**

*Ideal com pratos de carne e peixe*

**Acondicionamento:** *Bib 5lt; 10 lt; 20 lt e garrafas de 0.75 lt e 1 lt*

**Processo de Vinificação:** Resulta de um lote de vinhos de fermentação alcoólica com temperaturas baixas em cubas de inox, prensagem, fermentação maloláctica, estabilização e filtração.

