



Batoreu

EST. 1860



BATOREUS

IGP TEJO 2017

Produzido com uvas das castas Trincadeira (50%), Castelão (30%) e Touriga Nacional (20%), criadas nas nossas vinhas em Aveiras de Cima, região vitivinícola do Tejo, Portugal.

Vinificação em aço inox, com maceração pelicular de 6 a 8 dias a temperatura controlada de 26 a 28°C, seguida de estágio em garrafa de, no mínimo, 6 meses.

Cor violeta intensa, aroma fresco a fruta vermelha, macio, elegante e persistente.

Ótimo para acompanhar pratos de carne, caça e queijos.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Características Analíticas

Álcool Vol. (%)	14
Acidez Total (g/L)	5.3
Acidez Volátil (g/L)	0.66
Densidade a 20°C (g/L)	0.9932
Extracto Seco Total (mg/L)	34.1
SO ₂ Total (mg/L)	50
SO ₂ Livre (mg/L)	32
Açúcar Residual (g/L)	2.5
pH (20 to 25°C)	3.77