



## Manageiro Tinto

**Região:** Península de Setúbal  
**Classificação:** Vinho  
**Nome:** Manageiro Tinto  
**Ano de Colheita:** 2023  
**Produtor:** Marcolino Freitas & Filho, LDA

**Casta:** Castelão, Syrah, Touriga Nacional, e Alicante Boushet

**Grau Alcoólico:** 14%

**Período de Consumo aconselhado:** 2 anos

**Temperatura de Consumo aconselhado:** 18°C

**Clima/Tipo de solo:** Temperado Mediterrânico/ Solo Arenoso

**Vinificação:** Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada

**Condições de Envelhecimento:** Este vinho não sofre qualquer envelhecimento

**Análises:**

- pH – 3,0 a 3,6
- At – 3,5 a 8,5 g ácido tartárico/ dm<sup>3</sup>
- Título Alcoométrico Volúmico Adquirido mínimo 14% +/- 0,5

**Acompanhamento:** Acompanha bem com pratos de carne

**Produção:** N/A

**Acondicionamento:** Bag in box 3L

**Condições de exposição/Prateleira:** Não deve estar exposto ao sol

