



FICHA TÉCNICA

CAIADO

2019

VINHO TINTO | RED WINE

CAIADO 2019

VINHO TINTO | RED WINE

Vinho Regional Alentejano | Regional Wine from Alentejo



País Country	Portugal
Região Region	Alentejo
Clima Climate	Mediterrânico <i>Mediterranean</i>
Solo (origem) Soil (origin)	Franco-argiloso de origem granítica <i>Clay-loam</i>
Tipo Type	Tinto <i>Red</i>
Castas Grape varieties	50% Aragonez, 30% Trincadeira e 20% Alicante Bouschet
Classificação Classification	Vinho Regional Alentejano Regional Wine from Alentejo
Ano de colheita Harvesting year	2019
Vindima Harvest period	Entre Agosto e Setembro <i>Between August and September</i>
Produção Production	6.000 garrafas 150 cL, 340.000 garrafas 75 cL, 45.000 garrafas 37,5 cL 6.000 bottles 1500 mL, 340.000 bottles 750 mL, 45.000 bottles 375 mL
Enólogo Oenologist	Rui Reguinga, Carlos Rodrigues e Bruno Pinto
Vinificação Vinification	A vindima foi manual para caixas de 20 kg seguida de uma seleção de cachos e bagos na adega. A uva foi desengaçada e ligeiramente esmagada, fermentando em depósito de inox a uma temperatura controlada na ordem dos 25 °C. <i>The harvest was manual in 20kg boxes, followed by a selection of bunches and grapes at the winery. The grape was de-stemmed and slightly crushed and fermented in a stainless steel tank at a controlled temperature of about 25 °C.</i>
Teor alcoólico Alcoholic strength	14,0 % vol.
Acidez total Total acidity	5,5 g/L
pH	3,59
Açúcar redutor Residual sug	0,6 g/L
Ingredientes Ingredients	Contém sulfitos <i>Contains sulphites</i>
Notas de prova Tasting notes	De cor violeta-ruby, denota um aspeto puro e convidativo. No nariz transmite juventude e exuberância, pleno de fruta vermelha doce e concentrada que nos remete para uma sensação de compota quase rebuçado. No palato é franco e sedoso, onde a acidez, a fruta fresca e os taninos salientes mas corretos, traçam um perfil equilibrado e genuinamente alentejano. <i>With a ruby violet colour, its aspect is pure and inviting. The nose is young and exuberant, full of sweet and concentrated red fruit that leads to a candy-like jam feeling. It is frank and silky on the palate, where its acidity, fresh fruit and prominent but correct tannins outline a balanced and genuine profile from Alentejo.</i>
Consumo Consumption	2020 - 2023
Gastronomia Serving suggestions	A personalidade deste jovem tinto alentejano permite-lhe uma enorme abrangência gastronómica. É um bom acompanhamento para pastas e massas ligeiras bem como para queijos e enchidos. Revela-se uma excelente companhia numa tarde de churrasco, acompanhando as mais variadas carnes. <i>The personality of this young wine from Alentejo offers many gastronomic options. It is a perfect match for light pasta dishes and for cheese and charcuterie.</i> <i>It is an excellent companion on a barbecue afternoon, combined with several types of meat.</i>
Depósito Deposit	Vinho não filtrado, sujeito a depósito <i>Wine unfiltered, subject to deposit</i>
Garrafa Bottle	150 cL, 75 cL e 37,5 cL <i>1500 mL, 750 mL and 375 mL</i>
Embalagem Packaging	Caixa de cartão com 1 garrafa de 150 cL Caixa de cartão com 6 garrafas de 150 cL Caixa de cartão com 6 garrafas 75 cL Caixa de cartão com 12 garrafas 37,5 cL <i>Cardboard boxes with 1 bottle of 1500 mL</i> <i>Cardboard boxes with 6 bottles of 1500 mL</i> <i>Cardboard boxes with 6 bottles of 750 mL</i> <i>Cardboard boxes with 12 bottles of 375 mL</i>



Código Code	
150 cL	701182
75 cL	701181
37,5 cL	701180
Unidade/paleta Bottles per pallet	
150 cL	180
75 cL	600
37,5 cL	1080
Caixas/paleta Boxes per pallet	
150 cL	30
75 cL	100
37,5 cL	90
EAN	
150 cL	5607623008199
75 cL	5607623008151
37,5 cL	5607623008182
ITF	
150 cL	25607623008193
75 cL	25607623008155
37,5 cL	35607623008183