

HERDADE  
DA

*Candeeira*

LUCEAT LUX VESTRA

## BARRO

As nossas vinhas sentem o sol vivo da Serra d'Ossa por entre os sobreiros da Herdade da Candeeira tecendo um manto de rendas de luz que as embeleza e refresca. A arte de vinificar e armazenar vinho em barro tem aproximadamente 8.000 anos e, na Herdade da Candeeira, retomamos essa tradição, aliada à modernidade, com a elegância e frescura que são características destes vinhos.

### DOC ALENTEJO

#### TINTO 2020

#### VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Vindima noturna, seguida de fermentação feita em lagar de inox a temperatura controlada, seguindo-se um estágio de 20 meses em Ânforas de Terracota.

#### NOTA DE PROVA

Cor rubi, no aroma destaca-se o carácter de terra fresca, com aromas intensos a fruta fresca. Boca rugosa, mas aveludada e fresca.

#### DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,5%
Acidez Total	5,5 (+-1)
PH	3,5

#### DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,28
EAN	5600965802531
ITF	85600965802537
Nº Garrafas/Caixa	3
Nº Garrafas/Paleta	396
Peso Caixa (Kg)	3,84
Volume Caixa (m3)	0,07
Nº Caixa/Fiada	11
Nº Fiadas	12
Caixas/Paleta	132

