

Adega do Fundão – Cova da Beira

A Cova da Beira é uma região privilegiada a nível da agricultura, fruticultura e da viticultura. A cultura da vinha e a produção de vinho nesta região remontam ao período da ocupação romana da Península Ibérica, no séc. I a.c. e tem perdurado ao longo dos séculos pela sua tipicidade e qualidade.

No século XIX, Napoleão Bonaparte foi informado sobre a qualidade dos vinhos da Cova da Beira, com capacidade de exportação para vários pontos do Globo, através do porto da Figueira da Foz.

O conceito consiste em produzir um vinho de tradição com vertente moderna.



Vinho tinto DOC Beira Interior COVA DA BEIRA

Ano de colheita: **2019**

Castas: **Rufete; Tinta Amarela; Tinta Roriz**

Solo: Natureza granítica, estrutura arenosa e franco / argilosa

Idade das vinhas: superior a 20 anos

Vinificação: Vindimado à mão para tinas de 700 kg. Fermentação alcoólica com temperaturas controladas entre os 23 e 26 °C, segue-se a sangria e a fermentação maloláctica em cubas de Inox e de cimento. Estágio: **6 meses em cubas de inox.**

Teor de álcool (a 20°C) / % Vol: **13.5%**

Nota de Prova:

De cor rubi, com aroma a fruta vermelha e silvestre com notas de resina acompanhada de cacau. No palato a frescura é uma constante, com estrutura e taninos polidos.

Harmonização Gastronómica:

pratos de caça; ravioli salteado; Queijo de cura.

Sugestão de Consumo: 16 - 18° C.

Enologia de **Ricardo Clode Botelho** e **Fátima Valério**

Cap.	Ano	EAN	ITF	NC	Unidades						Caixa						Palete										
					Comp. [cm]	Lar. [cm]	Alt. [cm]	Volume [m3]	Peso Bruto [Kg]	Peso Líquido [Kg]	Un. / caixa	Comp. [cm]	Lar. [cm]	Alt. [cm]	Volume [m3]	Peso Bruto [Kg]	Peso Líquido [Kg]	# fiadas	caixas \ fiada	caixas \ palete	unid. \ palete	Comp. [cm]	Lar. [cm]	Alt. [cm]	Volume [m3]	Peso Bruto [Kg]	
375	ml	2019	560 1750 0331 92	1 560 1750 0331 99	2204.21.78.5	6	6	24,2	0,0009	0,662	0,38625	12	24,5	18,5	24,7	0,01120	7,944	4,635	5	19	95	1140	120	80	135,7	1,30272	779,68