

# MÃO CHEIA

## PORTUGAL TINTO/RED

**Classificação** Portugal  
*Classification*

**Vinificação** Fermentação em cubas de inox com remontagem e temperatura controlada.  
*Winemaking* Fermentation in stainless steel vats with reassembly and controlled temperature.

**Análise**  
*Analyze*

Teor Alcoólico Alcohol	pH	Acidez Total Total Acidity	Capacidade Capacity
13%	3,81	5,5 g/L	750ml

**Notas de Prova** Cor Rubi. Aroma a frutos silvestres. Demonstra equilíbrio e um fim de boca suave e refinado.  
*Tasting Notes* Ruby color. Aroma of wild fruits. It shows balance and a smooth and refined mouth finish.

**Harmonização** Excelente para acompanhar pratos de carne, peixe ou massas. Também pode ser servido como aperitivo devido ao seu carácter aromático.  
*Armonization* Excellent to accompany meat, fish or pasta dishes. It can also be served as an appetizer due to its aromatic character.  
Deve ser servido a uma temperatura de  $\pm 16^{\circ}\text{C}$ .  
*It should be served at a temperature of  $\pm 16^{\circ}\text{C}$ .*



CONSERVAR EM LOCAL SECO E FRESCO AO ABRIGO DE LUZ. PARA CONSUMO IMEDIATO OU NOS PRÓXIMOS 2 ANOS.  
STORE IT IN A COLD AND DRY PLACE, PROTECTED FROM LIGHT. FOR IMMEDIATE CONSUMPTION OR IN THE NEXT 2 YEARS.