PUBLIVINHOS

Empresa especializada em
personalização de garrafas de vinho

Dispomos 4 Linhas Personalizáveis:

monte do remanso
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

HÉPIAS®
Tinto / Branco
0.75L - 0.375L

V.D.C.®
Verde Branco
Rosé
0.75L

HÉPIAS®
SECO · DRY
DOCE · SWEET
LOTES ESPECIAIS

RESERVA
Velhos Tempos
Tinto / Branco
0.75L

Fichas Técnicas

monte do remanso
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

a world of difference wines of portugal

VINHOS DO ALENTEJO
Únicos por Natureza.

monte do remanso
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHO TINTO "MONTE DO REMANSO"
vinho regional alentejano

Castas: Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

Características: Vinho tinto de cor granada, aroma intenso a frutos vermelhos. Na boca é frutado e encorpado com um final longo e extremamente aveludado.

Formatos Disponíveis: 375ml, 750ml.

Teor Alcoólico: 14% Vol.

VINHO BRANCO "MONTE DO REMANSO"
vinho regional alentejano

Castas: Antão Vaz, Roupeiro e Perrum

Características: Vinho branco de cor palha claro, aroma intenso a fruta tropical, na boca é extremamente fresco, com notas de fruta e mineralidade, final longo e persistente.

Formatos Disponíveis: 375ml, 750ml.

Teor Alcoólico: 14% Vol.

Fichas Técnicas

VINHO TINTO
Red Wine / Vino Tinto

Designação: Vinho Tinto

Vinificação: Recepção com desengace total, esmagamento e fermentação em cubas de inox, com remontagem automática. Utilização de leveduras selecionadas e fermentação controlada a 26ºC.

Características: Vinho de cor granada, com aroma frutado, sabor aveludado macio encorpado. Recomendado para pratos de carne e queijo.

Formatos Disponíveis: 375ml, 750ml .

Teor Alcoólico: 13% Vol.

VINHO BRANCO
White Wine / Vino Branco

Designação: Vinho Branco

Vinificação: Recepção com desengace total, esmagamento e prensagem pneumática, choque térmico e filtração. Utilização de leveduras selecionadas e fermentação controlada a 16ºC.

Características: Vinho de cor citrina clara, apresenta aromas florais intensos misturados com algumas frutas tropicais, que lhe conferem algum exotismo. Recomendado para pratos de marisco, peixe e carnes de confecção aligeirada.

Formatos Disponíveis: 375ml, 750ml.

Teor Alcoólico: 12,5% Vol.

V.D.C.®

Fichas Técnicas

VINHO ROSÉ

Pink Wine / Vino Rosado

Casta: Negramole

Vinificação: Selecção das uvas com control fitosanitário. Esmagamento com desengace total seguido de fermentação controlada a 16ºC

Características Organolépticas: Cor rosa salmão, aroma floral e frutado, ao paladar macio e fresco e final de prova elegante e persistente.

Formatos Disponíveis: 750ml

Teor Alcoólico: 12,5% Vol.

VINHO VERDE BRANCO

White Green Wine / Vino Verde Blanco

Castas: Loureiro, Arinto e Azal.

Vinificação: Recepção das uvas brancas, seguida de prensagem suave, decantação do mosto a frio (12ºC), fermentação controlada (16º a 18ºC).

Características: Límpido, cor citrina, com ligeiro desprendimento de gás. Frutado intenso com carácter variétal da casta loureiro, ligeiramente acido fresco, meio seco para consumir jovem.

Formatos Disponíveis: 750ml.

Teor Alcoólico: 10% Vol.

V.D.L.®

Fichas Técnicas - LOTES ESPECIAIS

VINHO ROSÉ HÉPIAS "COLHEITA SELECIONADA" REGIONAL TEJO

Castas: Touriga Nacional (100%)

Vinificação: Desengace, esmagamento, prensagem, decantação estática, fermentação em depósito inox a 13 ºC. **Estágio:** 6 meses

Aspecto Visual: Cor rosa brilhante.

Aspecto Olfatico: Aroma floral, com notas frutadas de morango e frutos silvestres.

Aspecto Gustativo: Elegante na prova,média estrutura e acidez equilibrada,que lhe confere um final fresco.

Teor Alcoólico: 12,5% Vol.

VINHO BRANCO HÉPIAS "MEIO DOCE"

Vinificação: Presagem dos cachos em bica aberta, fermentação alcoólica com temperatura controlada. Trasfega do mosto para barricas "bâtonnage" seguindo para estágio em inox até ao engarrafamento.

Características organolépticas: Vinho cor palha aberta, aromas de fruta de caroço e um pouco floral. Corpo redondo, macio, textura cremosa graças ao seu nível de açúcar e estrutura.

Formatos Disponíveis: 750ml.

Teor Alcoólico: 12,0% **Açúcar Residual :** 25 g/l

VINHO BRANCO HÉPIAS "SECO"

Vinificação: Desengace, prensagem suave dos bagos de uva. Fermentação alcoólica controlada a baixas temperaturas. Trasfega do mosto para barricas "bâtonnage" seguindo para estágio em inox até ao engarrafamento.

Características organolépticas: Vinho cor citrina clara, aromas a frutos tropicais, banana e maça com ligeiro toque vegetal. Corpo redondo, excelente secura, boa acidez, final leve, fresco e seco.

Formatos Disponíveis: 750ml.

Teor Alcoólico: 12,0% **Açúcar Residual : 1,9** g/l

RESERVA

VINHO REGIONAL LISBOA

Velhos Tempos

Fichas Técnicas

VINHO TINTO RESERVA 2015 "VELHOS TEMPOS"

Designação: Vinho Regional Lisboa - TINTO RESERVA 201**5**

Castas: Syrah e Marselan

Características Organolépticas: Vinho de cor granada, um aroma intenso a baunilha e especiarias que lhe dão um nobreza impar, num casamento perfeito da madeira com as castas, realçando no sabor uma grande e complexa estrutura final com taninos redondos e persistentes. Recomendado para os grandes pratos da nossa cozinha, particularmente os de forno.

Teor alcoólico: 14,5%

VINHO BRANCO RESERVA 2015 "VELHOS TEMPOS"

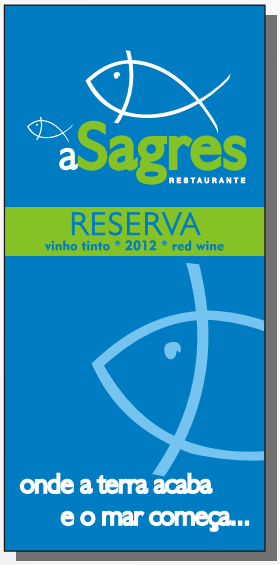
Designação: Vinho Regional Lisboa - BRANCO RESERVA 2015

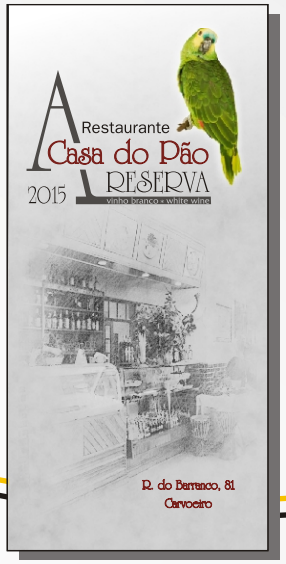
Casta: 100% Arinto

Características Organolépticas: Vinho cor citrina com aroma exuberante, floral, com notas de frutos tropicais e citrinos. Na boca apresenta-se frutado , elegante com ligeiro acidulo que lhe confere persistência. Recomendado no acompanhamento de pratos de peixe, marisco e carnes de confeição ligeira.

Teor alcoólico: 13,5%

Exemplos - RESERVA
(Rotulos do cliente)





Rotulos criado e impressos nas nossas instalaçoes pelo nosso departamento de Design.