

Património

Vinho Branco
DOC Torres Vedras

NOTAS DE PROVA

De excelentes características, as uvas deste vinho são provenientes de vinhas implantadas em solos argilo-calcários da região vitivinícola de Lisboa. De aroma bastante frutado, apresenta um sabor suave com notas de frutos tropicais, e é bem equilibrado na acidez. Acompanhante ideal para saladas, peixes grelhados e mariscos. Deve ser consumido fresco a uma temperatura entre 10º e 12º C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	Vinho DOC Torres Vedras
TIPO:	Branco
COLHEITA:	2010
CASTAS:	Fernão Pires, Arinto
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em depósito a 16°C
ENVELHECIMENTO:	Vinho novo
TEOR DE ALCOOL:	13%
ACIDEZ TOTAL:	4,5 gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	1,6 gr/l
TIPO DE GARRAFA:	Prestige
CAPACIDADE:	75 cl
Nº GARRAFAS POR CAIXA:	6
DIMENSÕES DAS CAIXAS:	23,5 x 16 x 33 cm
PESO BRUTO:	8,100 Kg
PALETE:	Europaleta
Nº CAIXAS POR PALETE:	100
Nº CAIXAS POR CAMADA:	25
Nº CAMADAS:	4

PROVA ORGANOLÉPTICA

COR:	Citrina
AROMA:	Frutado
PALADAR:	Fresco e suave
FINAL DE PROVA:	Elegante

CONSELHOS DE CONSERVAÇÃO

Armazenar em local seco e fresco na posição vertical, ao abrigo da luz solar.

ENÓLOGO

Adelino de Almeida Gomes /Manuel Ezequiel

