

Bonifácio

Vinho Regional Branco

NOTAS DE PROVA

De excelentes características, as uvas usadas neste vinho, são cultivadas na região a oeste de Lisboa. De aroma bastante frutado, apresenta um sabor fresco e equilibrado, com notas de frutos tropicais. Acompanhante ideal para saladas e peixes grelhados. Deve ser consumido fresco a uma temperatura entre 10° e 12° C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	Vinho Regional Lisboa
TIPO:	Branco
COLHEITA:	2010
CASTAS:	Fernão Pires, Vital e Arinto
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em depósito a 16°C
ENVELHECIMENTO:	Vinho novo
TEOR DE ALCOOL:	12,5%
ACIDEZ TOTAL:	4,6 gr/l
AÇUCARES REDUTORES:	1,5 gr/l
TIPO DE GARRAFA:	Prestige
CAPACIDADE:	75 cl
Nº GARRAFAS POR CAIXA:	12
DIMENSÕES DAS CAIXAS:	31 x 24 x 34 cm
PESO BRUTO:	15,380 Kg
PALETE:	Europaleta
Nº CAIXAS POR PALETE:	48
Nº CAIXAS POR CAMADA:	12
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

