

LOTE 44

BRANCO 2022 - CURTIMENTA



DENOMINAÇÃO Regional de Lisboa

CASTAS Seara Nova | Vital | Fernão Pires

VINIFICAÇÃO As uvas são fermentadas em lagar de inox com desengace parcial e bagos, temperatura controlada entre os 20°C e os 25°C.

ESTÁGIO O vinho estagiou em depósitos inox durante um ano antes do engarrafamento.

CONSUMO As garrafas devem repousar em local fresco (cerca de 12°C) e com alguma humidade 75%. Deve ser consumido à temperatura de 8°C a 10°C.

TEOR ALCOÓLICO Grau alcoólico: 11,65%
Acidez total: 5,08g/l
pH: 3,57
Açúcar total: 0,7g/l

NOTA DE PROVA Vinho de cor amarelo forte, com algumas notas cítricas e baunilha nos aromas. Taninos sedosos e corpo médio.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO **EAN-14:** 05602237001406
Garrafa: 0,75l
Garrafa por caixa: 6
EAN-14: 35602237001407
Medidas da caixa em mm:
(AxLxC): 185x255x320
Caixas por palete: 88
Fiadas por palete: 8
Caixas por fiada: 11
Peso da Palete: 670 kg
Altura da Palete: 1630 mm