

ATRELADOS DO MONTE

BRANCO



REGIÃO
Alentejo

CLASSIFICAÇÃO
Vinho Regional Alentejano

COLHEITA
2016

CASTAS
Arinto, Antão Vaz e
Viognier.

TIPO DE SOLO
Argilo-calcários.

NOTA DE PROVA

Lote de castas típicas da região. Nariz com fruta amarela de caroço, cítrico e notas de pêssigo maduro. Acompanha bem pratos leves de peixes meio gordos e carnes brancas devido á frescura que demonstra e pelo seu caracter intenso. Devido á frescura permite-se que se deixe aquecer um pouco no copo sem se perder a vontade de o beber.

CHIEF WINEMAKER
Pedro Pereira Gonçalves

VITICULTURA
Uvas vindimadas manual e mecanicamente.

VINIFICAÇÃO

- Prensagem em prensa pneumática.
- Fermentação alcoólica e estágio a baixas temperaturas (14°C) em cubas de inox com battonage regular.

ANÁLISE
Teor alcoólico: 12,5%
Acidez Total: 5,9g/L; pH:3,1
Açucars Redutores: 2,8 g/L

ASSISTANT WINEMAKER
Vasco Rosa Santos

UNID.VENDA	ALT. (cm)	LARG. (cm)	PROF. (cm)	PESO (kg)	PALETIZ. (cxs)	BASE	NÍVEIS	PALETE
5602182390334	33	7	7	1,2	1	25	4	100
CAIXA TRANSP.	CAPACIDADE	COMP. (cm)	LARG. (cm)	ALT. (cm)	PESO (kg)	EURO PALETE	ALT. (cm)	PESO (kg)
15602182390331	6 GARRAFAS	33	23	15	7,2	120 x 80	147	720