



VENHA O DIABO E ESCOLHA

Reserva Branco

COLHEITA

2021

DENOMINAÇÃO

Alentejo DOC

CASTAS

Antão Vaz - Arinto – Verdelho - Viosinho

INTRODUÇÃO

«Os bons vinhos fazem-nos recordar aqueles momentos que jamais esqueceremos e, assim, viajamos até às nossas origens, ao Terroir alentejano para partilhar as castas que estavam guardadas no segredo dos Anjos. Este néctar é como um poema de uma grande canção: na dúvida entre os dois, “Venha o Diabo e Escolha”.»

VINIFICAÇÃO

Vindima manual de talhões selecionados, prensagem suave, seguida de clarificação estática a 10°C durante 48h. Fermentação parcial em depósito inox a 14°C, seguida de passagem para barrica de parte do lote onde termina a fermentação e permanece em estágio.

ESTÁGIO

Após “batonnage” durante 5 meses é efetuado o lote final e é engarrafado, cumprindo um mínimo de 2 meses de estágio em garrafa.

CONSUMO

Entre 2 a 3 anos, se conservado em local fresco e escuro com a garrafa deitada. Deverá ser servido à temperatura de 10-12º.

GASTRONOMIA

Peixes assados no forno, pratos de bacalhau, carnes brancas e alguns queijos e enchidos.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 13% vol. Acidez total: 5,7 g/l pH: 3.12 Açúcares redutores: 0,5 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377003820

ITF-14: 15601377003827



NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspecto cristalino, cor amarela palha com tons esverdeados, aroma de fruta tropical com algumas notas florais, citrinas e baunilha. Na boca possui bom volume, excelente frescura e um final persistente.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8 kg

Medidas da Caixa: 318 x 159 x 240 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 937 kg

Altura da Palete: 175 cm