



# TAREFA

## REGIONAL ALENTEJANO

### BRANCO 2023

EAN-13 5601377003677 ITF-14 15601377003674



#### CASTAS

Vinhas Velhas (Antão Vaz e Roupeiro).



#### VINIFICAÇÃO

Após a seleção das melhores uvas das vinhas velhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual daquela que será a matéria-prima deste vinho. Chegadas à adega são descarregadas e parcialmente desengaçadas e esmagadas, seguidas de fermentação alcoólica com leveduras indígenas em talhas de barro típicas da região, após a fermentação permaneceu em curtimenta durante um mês.



#### ESTÁGIO

Curtimenta em talha de barro típico da região no mínimo durante um mês.



#### ENOLOGIA

Vinho de aspeto cristalino, cor palha definida, um vinho de curtimenta, pleno de carácter com aroma de fruta branca madura, mineral e com leves notas vegetais. Fresco e intenso, num registo elegante e envolvente.



#### CONSUMO

Consumir no imediato ou durante os próximos 3 anos.



#### GASTRONOMIA

Acompanha pratos típicos da região como a sopa de cação, peixes assados no forno, carnes brancas e queijos de meia cura. Deverá ser consumido à temperatura de 10°C-12°C.



#### ANÁLISES

E/100 ml = 310 kJ/75 kcal

**Grau Alcoólico:** 13 %vol

**Acidez Total:** 5.6 g/l

**pH:** 3.33

**Açúcares Redutores:** 0.9 g/l

#### ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

**Garrafa:** 0.75 L

**Garrafas por Caixa:** 3

**Peso da Caixa:** 5.9 Kg

**Medidas da Caixa:** 325x295x101 cm

**Caixas por Palete:** 100

**Fiadas por Palete:** 10

**Caixas por Fiada:** 10

**Peso da Palete:** 615 Kg

**Altura da Palete:** 120 cm