



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