



RÉGIA COLHEITA RESERVA

DOC ALENTEJO
BRANCO 2023

EAN-13 5601377315084 ITF-14 15601377315081



CASTAS

Antão Vaz e Arinto



VINIFICAÇÃO

Após a seleção das uvas nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual. Na adega as uvas são prensadas com proteções de oxidação donde é extraído o mosto lagrima que após clarificação estática inicia a fermentação em depósitos de inox a baixas temperaturas (15/16°) sendo de seguida trasfegado para barricas de carvalho.



ESTÁGIO

Em barricas de Carvalho francês e húngaro durante 8 meses, com recurso a "batonnage".



ENOLOGIA

Vinho de aspeto cristalino, cor palha definida, aroma de frutos tropicais maduros envolto em agradáveis notas florais, estruturado e untuoso num conjunto fresco, complexo e intenso com final longo e persistente.



CONSUMO

Consumir enquanto jovem ou durante os próximos 2 a 5 anos. Deverá ser servido à temperatura de 10-12.°.



GASTRONOMIA

Acompanha bem peixe assado, pratos de bacalhau com notas balsâmicas e queijos de meia cura.



ANÁLISES

E/100 ml = 326 kJ/78 kcal

Grau Alcoólico: 13.5 %vol

Acidez Total: 5.2 g/l

pH: 3.42

Açúcares Redutores: 0.7 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 9.2 Kg

Medidas da Caixa: 242x164x324 mm

Caixas por Palete: 80

Fiadas por Palete: 8

Caixas por Fiada: 10

Peso da Palete: 761 Kg

Altura da Palete: 145 cm