



VENHA O DIABO E ESCOLHA RESERVA

DOC ALENTEJO
BRANCO 2023

EAN-13 5601377003820 ITF-14 15601377003827



CASTAS

Antão Vaz, Arinto, Verdelho, Viosinho



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" nas mesmas barricas durante 5 meses, é efetuado o lote final e é engarrafado, cumprindo um mínimo de 2 meses de estágio em garrafa.



ENOLOGIA

Vinho de aspeto cristalino, cor citrina com tons esverdeados, aroma de fruta tropical, apontamentos citrinos envolto em agradáveis notas florais. Na boca possui bom volume, excelente frescura e um final persistente e agradável.



CONSUMO

Consumir no imediato ou nos próximos 2 a 3 anos. Deverá ser servido à temperatura de 10-12.º



GASTRONOMIA

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



ANÁLISES

E/100 ml = 319 kJ/76 kcal

Grau Alcoólico: 13.5 %vol

Acidez Total: 5.2 g/l

pH: 3.44

Açúcares Redutores: 0.6 g/l

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0.75 L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 8.2 Kg

Medidas da Caixa: 240x160x316 mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 1050 Kg

Altura da Palete: 175 cm