



## ROTA DE CABRAL - 2013

**TIPO:** Vinho Branco

**CLASSIFICAÇÃO:** Regional Tejo

**CASTAS:** Fernão Pires

**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcário

**CLIMA:** Mediterrâneo seco

**VINIFICAÇÃO:** Processo de vinificação chamado de “bica aberta”, com uma maceração pelicular pré-fermentativa, decantado pelo frio, fermentou com leveduras seleccionadas.

**NOTA DE PROVA:** É um vinho de carácter jovem, com uma atractiva cor citrina e aroma floral. Na boca é fresco e apresenta um final bem balanceado. Acompanha bem marisco, pratos de peixe e comida japonesa. É um vinho agradável, com uma boa acidez, que deve ser consumido a uma temperatura de 12°C.

**GRADUAÇÃO:** 12% vol.

### Europaleta

EAN	5606167222245
ITF 14	25606167222249
garrafas por caixa	12
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	5
peso da garrafa (Kg)	1,35
peso da caixa (Kg)	16,20
Peso liquido da paleta (Kg)	495,00
Peso bruto da paleta (Kg)	891,00

