



VALE DE LOBOS

TIPO: Vinho Branco

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C. do Tejo

CASTAS: Fernão Pires

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: As uvas foram desengaçadas, fez-se uma maceração pelicular pré-fermentativa, separou-se o mosto lágrima, decantou-se a 10°C, e após a inoculação com leveduras seleccionadas, fermentou-se com controlo de temperatura a 18°C. Em parte estagiado em cascos de carvalho nacional. Estabilizado pelo frio e filtrado a placas.

NOTA DE PROVA: De cor palha aberta, apresenta um intenso bouquet a frutos tropicais, predominando o ananás e a banana e tem uma excelente estrutura, resultado do bom casamento com a madeira. De sabor persistente, é um vinho elegante e equilibrado, que deve ser servido fresco, à temperatura de 10°C.

GRADUAÇÃO: 13% vol.

Europalette

EAN	5606167112232
ITF 14	25606167112243
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 líquido da palete (Kg)	495,00
Peso bruto da palete (Kg)	891,00

