



VALE DE LOBOS Riesling - 2017

TIPO: Vinho Branco

CLASSIFICAÇÃO: Regional do Tejo

CASTAS: 100% Riesling

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: Após um rigoroso controlo de maturação, as uvas foram colhidas à mão, desengaçadas e procedeu-se a uma maceração pré-fermentativa durante 16h. Separou-se o mosto lágrima e clarificou-se a 12°C. Fermentou com leveduras seleccionadas a 16°C durante 17 dias.

NOTA DE PROVA: Da casta Riesling, nasce este vinho de cor citrina aberta com tonalidades esverdeadas e aroma floral, com notas citrinas e de rebuçado. É um vinho fresco, frutado e persistente. Óptimo para acompanhar pratos de peixe, marisco, carnes brancas e pratos bem condimentados. Deve ser servido à temperatura de 8°C.

GRADUAÇÃO: 12,5% vol.

Europaleta

EAN	5606167124273
ITF 14	15606167124270
garrafas por caixa	6
nº de caixas por fiada	25
nº de fiadas	5
peso da garrafa (Kg)	1,25
peso da caixa (Kg)	7,50
Peso líquido da paleta (Kg)	562,50
Peso bruto da paleta (Kg)	937,50

