



ROTA DE CABRAL

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.

Após estabilização tartárica e filtração a placas foi engarrafado como vinho regional.

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	5606167126239
ITF 14	15606167126236
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 paleta (Kg)	495,00
Peso bruto da paleta (Kg)	891,00

