# VALE DE LOBOS
## Reserva

**TIPO:** Vinho Branco

**CLASSIFICAÇÃO:** Regional Tejo Reserva

**CASTAS:** Sauvignon blanc, Verdelho, Chardonnay e Gewurztraminer

**TIPO DE SOLO:** Argilo-calcário

**CLIMA:** Mediterrâneo seco

**VINIFICAÇÃO:** a partir de uvas colhidas à mão, elaborou-se uma maceração pré-fermentativa em cuba rotativa durante 16h, fermentou com levedura selecionada a temperatura controlada. Parte do lote fermentou em barricas de 225 litros de carvalho francês. Fez-se battonage com a borra fina.

**NOTA DE PROVA:** de cor citrina com laivos esverdeados, aroma tropical de ananás, manga e lichias, baunilha ligeira, corpo médio, macio, redondo, fresco, com retrogosto e alguma persistência. Deve ser bebido à temperatura de 8°C.

**GRADUAÇÃO:** 13% vol.

**Europalete**

| | |
|---|---|
| EAN | 5606167129261 |
| ITF 14 | 15606167129237 |
| garrafas por caixa | 6 |
| nº de caixas por fiada | 11 |
| nº de fiadas | 9 |
| peso da garrafa (Kg) | 1,35 |
| peso da caixa (Kg) | 8,10 |
| Peso liquido da palete (Kg) | 445,00 |
| Peso bruto da palete (Kg) | 801,90 |

**Quinta da Ribeirinha**
Rua Bispo António de Mendonça, 17
2000-533 Póvoa de Santarém

www.quintadaribeirinha.com | loja@quintadaribeirinha.com | Tel./ Fax: 243 428 200