



VALE DE LOBOS Grande Escolha 2017

TIPO: Vinho Branco

CLASSIFICAÇÃO: Regional Tejo

CASTAS: Fernão Pires e Chardonnay

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: Após um rigoroso controlo de maturação, as uvas foram colhidas à mão, selecionadas em tapete e desengaçadas. Maceraram em ambiente inerte durante 13h. Separou-se o mosto lágrima e clarificou-se a 12°C. Fermentou com leveduras seleccionadas a 15°C durante 21 dias em cave. Uma parte (60%) fermentou e estagiou em cascos de carvalho francês e americano durante 7 meses.

NOTA DE PROVA: De cor palha aberto, devido à maceração pelicular e ao estágio em barricas, exhibe notas tropicais de manga, banana e maracujá. É um vinho com corpo, untuosidade, frescura e final muito persistente. Acompanha bem pratos de peixe condimentados ou carne dada a sua boa estrutura. Deve ser bebido à temperatura de 8°C.

GRADUAÇÃO: 13% vol.

Europaleta

EAN	5606167124266
ITF 14	15606167124263
garrafas por caixa	6
nº de caixas por fiada	10
nº de fiadas	10
peso da garrafa (Kg)	1,26
peso da caixa (Kg)	7,56
Peso líquido da paleta (Kg)	450,00
Peso bruto da paleta (Kg)	756,00

