

Duquesa Maria

Vinho Regional Alentejano

Vinho Branco 2018

30% ANTÃO VAZ, 25% VIOGNIER, 25% ALVARINHO & 20% ARINTO

DEGUSTAÇÃO

“

Vinho de cor aberta e brilhante, tonalidade de limão. No aroma, predomina a intensidade e jovialidade de estilo. Aroma de imensa fruta, pleno de sugestões tropicais, alperce e ameixa branca.

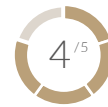
Na boca, tem corpo mediano, aveludado, macio mas com imensa frescura, com a fruta a tomar primazia. As sugestões tropicais mantêm a sua presença, aliadas a tons cítricos e refrescantes modulações vegetais. Muito harmonioso e proporcionado. Final de boca saboroso, consistente e com distinta persistência.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO

“

Ideal com mexilhões com funcho, peito de frango corado com limão, couscous com legumes, queijo fresco.

Servir à temperatura de 8°C.

NOME	Duquesa Maria Superior Vinho Regional Alentejano Vinho Branco
COLHEITA	2018
REGIÃO	Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS	Arraiolos
CASTAS	30% Antão Vaz, 25% Viognier, 25% Alvarinho & Arinto 20%
SOLO	Solos calcários vermelhos
CLIMA	Com influência continental e verões muito secos e quentes
VINIFICAÇÃO	Uvas prensadas por prensa pneumática; 48h de decantação a frio; fermentação alcoólica entre 13° a 15°C.
ESTÁGIO	Estágio sobre borras finas durante 1 meses, conservação em inox
ALCOÓL	13 %
ACIDEZ	4,5 gr/l
PH	3,52
AÇUCAR RESIDUAL	0,9 gr/l
ENÓLOGO	Paolo Nigra

VINIFICAÇÃO

“

Como se pretende produzir um vinho branco de carácter jovem, privilegiando a fruta e frescura, a vindima foi feita manualmente para poder obter e seleccionar a melhor fruta. As uvas foram desengaçadas tendo como objectivo evitar sabores mais amargos, tendo a fermentação decorrido a uma temperatura baixa, (13°C a 15°C), em cubas de inox, para extrair lentamente os aromas e sabores mais delicados, tendo permanecido 1 meses com borras finas, para ampliar a textura e envolvência aveludada.

CAIXA (6 X 750 ML)

EAN 5600233181306

ITF 15600233181303

	GARRAFA	CAIXA	PALETE
ALTURA (MM)	294	304	1300
LARGURA (MM)	-	182	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	272	800
PESO BRUTO (KG)	1.19	7.32	-

N° DE GARRAFAS / CAIXA	6
N° DE CAIXAS / CAMADA	19
N° DE CAMADAS / PALETE	4
N° DE CAIXAS / PALETE	76

