

Rotas de Portugal Vinho Regional Alentejano Branco 2016

45% ARINTO, 35% ANTÃO VAZ & 20% VERDELHO

DEGUSTAÇÃO



Apresenta cor citrina, aroma fresco e frutado. Na boca apresenta-se com boa acidez e frescura.



INTENSIDADE



MACIO



FRESCO



SECO

SUGESTÃO DE CONSUMO



Ideal com mexilhões ao vapor, lombinho porco frio com crosta de ervas, tofu com quinoa e sementes, queijo fresco.

Servir à temperatura de 8°C.

PRÉMIOS RECEBIDOS

2017



NOME	Rotas de Portugal Vinho Regional Alentejano Branco
COLHEITA	2016
REGIÃO	Alentejo
LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS	Arraiolos
CASTAS	45% Arinto, 35% Verdelho & 20% Antão Vaz
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

ALCOÓL 13 %

ACIDEZ 4,7 gr/l

PH 3,46

AÇUCAR RESIDUAL 0,4 gr/dm 3

ENÓLOGO Paolo Nigra

VINIFICAÇÃO



Como se pretende produzir um vinho branco de carácter jovem, privilegiando a fruta e frescura, na vindima procurou-se seleccionar a fruta mais adequada aos objectivos e conceito do vinho. As uvas foram desengaçadas tendo como objectivo evitar sabores amargos, privilegiar a suavidade, tendo a fermentação decorrido a uma temperatura baixa, (14°C), em cubas de inox, para extrair lentamente os aromas e sabores mais frutados e delicados.

750 ML

CAIXA | BOX (6 X 750 ML)
EAN 5600233181115
ITF 15600233181112

375 ML

CAIXA | BOX (12 X 375 ML)
EAN 5600233181191
ITF 25600233181195

	GARRAFA		CAIXA		PALETE	
	750 ML	375 ML	750 ML	375 ML	750 ML	375 ML
ALTURA (MM)	325	245	325	245	1400	1470
LARGURA (MM)	72.8	62.5	147	250	1200	1200
PROFUNDIDADE(MM)	-	-	223	185	800	800
PESO BRUTO (KG)	1.17	0.60	7.20	8.00	720	864

	750 ML	375 ML
N° DE GARRAFAS / CAIXA	6	12
N° DE CAIXAS / CAMADA	25	18
N° DE CAMADAS / PALETE	4	6
N° DE CAIXAS / PALETE	100	108

