

CAPELA

VINHO BRANCO / DOC/ 2024

Região: Moura, Alentejo, Portugal
Produtor: Casa Clara
Enóloga: Alexandra Mendes

CASTAS:	50% Antão Vaz, 25% Arinto e 25% Viosinho.
ANO DE COLHEITA:	Ano caracterizado por temperaturas médias mais elevadas, com precipitação elevada entre Janeiro e Março. O Ciclo das maturações decorreu dentro da normalidade, na generalidade as castas brancas mantiveram uma data de colheita dentro do habitual, no entanto, as castas tintas tiveram algum atraso na maturação (provavelmente relacionado com maior disponibilidade hídrica no solo). No geral, ano mais frio e mais úmido mantendo alguma pressão sobre o cuidado fitossanitário para as doenças criptogâmicas. A qualidade das uvas foi boa.
CLIMA:	Tipicamente mediterrânico com forte influência continental, onde se registam grandes variações de temperatura: os dias quentes e secos de verão da região contrastam com as noites frescas, contribuindo para a maturação perfeita das uvas e a qualidade dos vinhos.
SOLO:	Solos pobres, predominantemente calcários, excelentes para a produção de vinhos frescos, minerais e com estrutura.
VINIFICAÇÃO:	Uvas criteriosamente selecionadas na vinha e na adegas. Esmagamento com desengace e separação de sólidos por decantação. Fermentação natural com leveduras selecionadas. Estágio em borras finas durante um mês.
NOTAS DE PROVA:	Vinho branco de cor citrina, aroma delicado, com aromas citrinos, como o limão e a toranja, sabor untuoso e mineral, final longo e harmonioso. Consumir de preferência entre 10°C-12°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA::

Teor Alcoólico: 12,0%
Acidez Total: 5,8 g/l
Acidez Volátil: 0,25 g/l
PH: 3,24
Açúcar Residual: 0,7 g/l
Contém Sulfitos

CÓDIGO DE BARRAS:

Garrafa 0,375l: 5 604563010022
Garrafa 0,75l: 5604563001051
Caixa 12x0,375l: 25604563000928
Caixa 6x0,75l: 15604563001058

LOGÍSTICA EUROPALETE:

Dimensões: 1,20mx0,80 m
Unidade/Camada: 13 caixas/12x0,375l | 21 caixas/6x0,75l
Nº Camadas: 6|5
Unidade/Paleta: 78/12x0,375l |105/6x0,75l