

MONTE DA CAPELA

PREMIUM BRANCO ANTÃO VAZ + ARINTO DOC ALENTEJO 2018

CASTAS

70% Arinto e 30% Antão Vaz.

CARACTERÍSTICAS

Cor citrina, aroma complexo de maracujá.

PROVA

Com boa estrutura, fresco e persistente.

TECNOLOGIA

Suave desengace e esmagamento, seguido de maceração pelicular a frio durante 6 horas. Prensagem e decantação do mosto. Fermentação com temperatura controlada a 18° e estágio sobre borras finais.

ENÓLOGA

Alexandra Mendes

RECOMENDAÇÕES

Consumir de preferência a 14°C.



DADOS ANALÍTICOS

ALCOOL	Vol 12,5%
ACIDEZ TOTAL	6,2 g/l
ACIDEZ VOLÁTIL	0,30 g/l
PH	3,40
AÇÚCAR TOTAL	0,5 g/l

CÓDIGO DE BARRAS

GARRAFA 0,75L	5 604563111125
CAIXA 6x0,75L	15 604563111122

LOGÍSTICA

EUROPALETE	1,20 x 0,80 m	
UNIDADE / CAMADAS	Nº CAMADAS	UNIDADE/PALETE
10 caixas/6x0,75l	8	80 /6x0,75l

zona de atividades económicas,
lote 26 7830—212 pias, serpa
portugal

casaclara.pt
info@casaclara.pt
+351 284 858 637

REQUISITOS LEGAIS:

O produto cumpre os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, nomeadamente o Reg. n.º 852/2004, o Reg. n.º 178/2002, o Reg. n.º 1881/2006 e o Reg. n.º 1935/2004

Contribuinte
504 883 100

CASA CLARA