



Dom Campos Branco 2018

Regional Península de Setúbal



CASTAS 85% Fernão Pires, 15% Antão Vaz

COLHEITA Finais de Agosto

ORIGEM Vinha situada em Fernando Pó, zona privilegiada do concelho de Palmela.

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada a 18 °C.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 3 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor amarela esverdeada, com aroma muito frutado a lembrar frutos tropicais. Boa estrutura com final de boca fresco e agradável.

TEOR ALCOÓLICO 12.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.02 g ácido tartárico/dm³

PH 3.40

Açúcar Residual 4 g/dm³

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 12 garrafas	C x L x A (mm) 187 x 250 x 239	Peso Bruto 5.900 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.375 L	EAN UNI UPC 5608527000531	EAN SCC Caixa 25608527000535
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 18	Nº de níveis 5	Cxs por paleta 90	Gfs por paleta 1080	Peso total 551 Kg	Peso Líquido 405 Kg
Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 232 x 153 x 330	Peso Bruto 7.560 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000524	EAN SCC Caixa 25608527000528
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 25	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 100	Gfs por paleta 600	Peso total 776 Kg	Peso Líquido 450 Kg