



Dona Ermelinda Branco Reserva 2018

Regional Península de Setúbal



CASTAS 40% Chardonnay, 30% Arinto, 30% Viognier

COLHEITA Finais de Agosto

ORIGEM Vinhas situadas em Fernando Pó, concelho de Palmela

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico-continental

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada seguido de um pequeno estágio de 4 meses em meias pipas de Carvalho Francês.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 6 anos

NOTAS DE PROVA Vinho com cor amarelo esverdeada, aroma com notas de frutos doces e algum citrino, bem integrado com a madeira onde estagiou. Na boca apresenta-se cheio e cremoso com final elegante e persistente.

TEOR ALCOÓLICO 13.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.10 g ácido tartárico/dm³

PH 3.55

PRATOS RECOMENDADOS Excelente para pratos de peixe, saladas, massas e carnes brancas.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 306 x 238 x 164	Peso Bruto 9.360 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527003150	EAN SCC Caixa 15608527003157
Europalete 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 10	Nº de níveis 7	Cxs por palete 70	Gfs por palete 420	Peso total 675.2 Kg	Peso Líquido 315 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 130