



Vinha do Torrão Branco 2016

Regional Península de Setúbal



CASTAS 33% Verdelho, 33% Antão Vaz, 33% Fernão Pires

COLHEITA Finais de Agosto

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

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico-continental

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada seguido de um pequeno estágio de 3 meses em madeira de carvalho francês e americano.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 3 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor amarelo esverdeado, aroma frutado intenso com notas de frutos tropicais e mel. Na boca revela-se cheio com boa acidez e frescura. Final longo e agradável.

TEOR ALCOÓLICO 13.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 4.95 g ácido tartárico/dm³

PH 3.64

Açúcar Residual 4.5 g/dm³

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 245 x 169 x 324	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527002658	EAN SCC Caixa 15608527002655
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 21	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 84	Gfs por paleta 504	Peso total 700.4 Kg	Peso Líquido 378 Kg
				C x L x A (cm) 120 x 80 x 145		