



Dona Ermelinda Branco 2021

D.O. Palmela



CÉPAGES Fernão Pires, Arinto, Antão Vaz, Chardonnay

RÉCOLTE Fin août

ORIGINE Vignes situées à Fernando Pó, municipalité de Palmela

SOLO Sableux

CLIMAT Méditerranéen

VINIFICATION Fermentation dans des cuves en inox à température contrôlée, suivie d'une courte phase de vieillissement de 3 mois dans un tonneau en chêne français et américain.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 3 années

NOTES DE DÉGUSTATION Vin de couleur paille verdâtre, arôme fruité intense aux notes de fruits exotiques et miel. Dense en bouche, avec un grand équilibre entre les composants acidité/sucres/alcool/bois. Finale longue, persistante et agréable.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13.5% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.10 g acide tartrique/dm³

PH 3.57

SUCRE RÉSIDUEL 4 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Excellent pour accompagner les plats de poisson, les salades, les pâtes et les viandes blanches.

ŒNOLOGUE Jaime Quendera

Boîte de 12 bouteilles	L x L x H (mm) 187 x 250 x 239	Poids brut 5.900 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.375 L	EAN UNI UPC 5608527000456	EAN SCC Boîte 25608527000450	
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 18	Niveaux 5	Bts. par palette 90	Bts. par palette 1080	Poids total 551 Kg	Poids net 405 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 135
Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 232 x 153 x 330	Poids brut 7.530 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000418	EAN SCC Boîte 15608527000415	
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 25	Niveaux 4	Bts. par palette 100	Bts. par palette 600	Poids total 773 Kg	Poids net 450 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 148