



Terras do Pó Branco 2021

Regional Península de Setúbal



CÉPAGES Fernão Pires, Arinto

RÉCOLTE Fin août

ORIGINE Vignes situées à Fernando Pó, municipalité de Palmela

SOLO Sableux

CLIMAT Méditerranéen

VINIFICATION Légère fermentation dans des cuves-pressoir en inox à température contrôlée, comprise entre 16 et 18 °C.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 3 années

NOTES DE DÉGUSTATION Vin de couleur jaune verdâtre, fruité, rappelant les agrumes et les fruits exotiques. Bonne acidité qui le dote de fraîcheur. Finale rappelant le fruit, fraîche et agréable.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 12.5% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.10 g acide tartrique/dm³

PH 3.55

SUCRE RÉSIDUEL 4.6 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Poissons, salades, fruits de mer

ŒNOLOGUE Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 232 x 153 x 330	Poids brut 7.560 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000210	EAN SCC Boîte 15608527000217
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 25	Niveaux 4	Bts. par palette 100	Bts. par palette 600	Poids total 776 Kg	Poids net 450 Kg
						L x L x H (cm) 120 x 80 x 148