



Vinha do Rosário Branco Ligeiro 2021

Regional Península de Setúbal



CÉPAGES Fernão Pires, Moscatel

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 à 16 °C.

CONSERVATION CONSEILLÉE PENDANT 3 années

NOTES DE DÉGUSTATION Vin de couleur jaune verdâtre, fruité, rappelant les agrumes et les fruits exotiques et une certaine touche florale. Acidité équilibrée avec une bonne structure. Finale fraîche et agréable.

DEGRÉ ALCOOLIQUE 10.5% vol.

ACIDITÉ TOTALE 5.32 g acide tartrique/dm³

PH 3.30

SUCRE RÉSIDUEL 7.5 g/dm³

PLATS RECOMMANDÉS Accompagne bien les plats de poisson grillé, les salades et les pâtes italiennes.

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 5608527001309 | EAN SCC Boîte 15608527001309 | |
| 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 |