



Vinha do Torrão Branco 2021

Regional Península de Setúbal



CÉPAGES Verdelho, Antão Vaz, Fernão Pires

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

DEGRÉ ALCOOLIQUE 13.5% vol.

ACIDITÉ TOTALE 4.95 g acide tartrique/dm³

PH 3.64

SUCRE RÉSIDUEL 4.5 g/dm³

ŒNOLOGUE Jaime Quendera

Boîte de 6 bouteilles	L x L x H (mm) 245 x 169 x 324	Poids brut 8.100 Kg	Poids net 4.50 Kg	Capacité bt 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527002658	EAN SCC Boîte 15608527002655	
Euro-palette 1.20 x 0.80 m	Boîtes/niveau 21	Niveaux 4	Bts. par palette 84	Bts. par palette 504	Poids total 700.4 Kg	Poids net 378 Kg	L x L x H (cm) 120 x 80 x 145