



Terras do Pó Castas Branco 2017

Regional Península de Setúbal



CASTAS Chardonnay, Viognier

COLHEITA Finais de Agosto

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

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico

VINIFICAÇÃO Fermentação e estágio em carvalho Francês e Americano, com bâtonnage de 5 meses.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 5 anos

NOTAS DE PROVA Vinho com cor amarela esverdeada, aroma intenso com notas de frutos tropicais, mel e bem integrado com a madeira. Na boca é volumoso, refrescante e muito elegante. Final persistente e muito agradável.

TEOR ALCOÓLICO 13.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.17 g ácido tartárico/dm³

PH 3.56

Açúcar Residual 3.56 g/dm³

PRATOS RECOMENDADOS Excelente para acompanhar pratos de peixe, caldeiradas, saladas e carnes brancas.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 240 x 328 x 168	Peso Bruto 7.560 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000258	EAN SCC Caixa 15608527000255
Europalete 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 10	Nº de níveis 7	Cxs por palete 70	Gfs por palete 420	Peso total 549.2 Kg	Peso Líquido 315 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 133