



Vinha do Torrão Branco 2021

Regional Península de Setúbal



CASTAS Verdelho, Antão Vaz, Fernão Pires

COLHEITA Finais de Agosto

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

SOLO Arenoso

CLIMA Mediterrânico-continental

VINIFICAÇÃO Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada seguido de um pequeno estágio de 3 meses em madeira de carvalho francês e americano.

ACONSELHA-SE GUARDAR DURANTE 3 anos

NOTAS DE PROVA Vinho de cor amarelo esverdeado, aroma frutado intenso com notas de frutos tropicais e mel. Na boca revela-se cheio com boa acidez e frescura. Final longo e agradável.

TEOR ALCOÓLICO 13.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 4.95 g ácido tartárico/dm³

PH 3.64

Açúcar Residual 4.5 g/dm³

ENÓLOGO Jaime Quendera

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 245 x 169 x 324	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527002658	EAN SCC Caixa 15608527002655
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível 21	Nº de níveis 4	Cxs por paleta 84	Gfs por paleta 504	Peso total 700.4 Kg	Peso Líquido 378 Kg
						C x L x A (cm) 120 x 80 x 145