



VALE DE LOBOS Branco Reserva

TIPO: Vinho Branco

CLASSIFICAÇÃO: Regional Tejo

CASTAS: Sauvignon blanc, Verdelho, Chardonnay e Gerwustraminer

TIPO DE SOLO: Argilo-calcário

CLIMA: Mediterrâneo seco

VINIFICAÇÃO: a partir de uvas colhidas à mão, elaborou-se uma maceração pré-fermentativa em cuba rotativa durante 16h, fermentou com levedura selecionada a temperatura controlada. Parte do lote fermentou em barricas de 225 litros de carvalho francês. Fez-se battonage com a borra fina.

NOTA DE PROVA: de cor citrina com laivos esverdeados, aroma tropical de ananás, manga e lichias, baunilha ligeira, corpo médio, macio, redondo, fresco, com retrogosto e alguma persistência.

GRADUAÇÃO: 13% vol.

Europalette

EAN	5606167129261
ITF 14	15606167129237
garrafas por caixa	6
nº de caixas por fiada	11
nº de fiadas	9
peso da garrafa (Kg)	1,35
peso da caixa (Kg)	8,10
Peso líquido da palete (Kg)	445,00
Peso bruto da palete (Kg)	801,90

