

# PINTA NEGRA

\_ branco . white . blanc

## RESERVA

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

#### LITRAGEM

0,75

#### ANO

2023

#### TEOR ÁLCOOL

12,5% vol.

#### ACIDEZ TOTAL

5,84 g/l

#### pH

3,27

#### PRODUÇÃO

20 000

#### ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Abril 2024 | Junho 2024

#### ENOLOGIA

Diogo Lopes

### DESIGNAÇÃO DE ORIGEM

#### PAÍS

Portugal

#### REGIÃO

Lisboa

#### LOCALIZAÇÃO DAS VINHAS

Ventosa, Torres Vedras, Portugal;

vinha de ligeira encosta

#### CLIMA

Atlântico

#### SOLOS

Argilo-Calcário

#### GARRAFA

EAN // 5600999401335

#### CAIXA DE CARTÃO (6X 0,75CL)

ITF // 65600999401337



### INFORMAÇÕES

#### TIPO

Branco

#### CASTAS

Arinto e Chardonnay

#### DENOMINAÇÃO

IG Lisboa

#### VINIFICAÇÃO

Desengace total, ligeira prensagem, decantação a frio, fermentação em barricas de 400L de carvalho francês. Fez batonnage durante 6 meses.

#### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor limão palha, atractiva; Boa expressão aromática onde se realça a fruta das variedades utilizadas, o toque fresco da casta Arinto, maçã verde, dando-lhe juventude e aromas mais de carácter tropical numa boa ligação com a madeira onde fermentou parcialmente, da casta Chardonnay; conjunto aromático rico e equilibrado.

No paladar novamente a sua frescura através de uma boa acidez numa envôlvencia do seu corpo delicado bem ligado com a fruta mais madura e a presença da madeira quase imperceptível. Bom equilíbrio e persistência no final de boca."

#### GASTRONOMIA

Combina bem com pratos do mar (peixes e mariscos).

#### OBSERVAÇÕES

Servir à temperatura de 8°C.

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	300	310	1700
LARGURA (MM)	80	245	800
PROFUNDIDADE (MM)	80	165	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	473
PESO BRUTO (KG)	1,3	8,4	900

#### Nº DE GARRAFAS/CAIXA

6

#### Nº DE CAIXAS/CAMADA

21

#### Nº DE CAMADAS/PALETE

5

#### Nº DE CAIXAS/PALETE

105