

PINTA NEGRA

_ branco . white . blanc

RESERVA

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

LITRAGEM

0,75

ANO

2021

TEOR ÁLCOOL

12,5% vol.

ACIDEZ TOTAL

5,55 g/l

pH

3,49

PRODUÇÃO

20 000

ENGARRAFAMENTO | LANÇAMENTO

Maio 2022 | Julho 2022

ENOLOGIA

Diogo Lopes e Anselmo Mendes

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 envolveria 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

Acompanha queijos de pasta mole, bacalhau assado no forno e outros peixes gordos assados.

OBSERVAÇÕES

Conservar a garrafa deitada à temperatura de 12°C. Servir à temperatura de 12°C.

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

	Gar.	Cx.	Pal.
ALTURA (MM)	308	308	1700
LARGURA (MM)	80	244	800
PROFUNDIDADE (MM)	80	164	1200
PESO LÍQUIDO (KG)	0,75	4,5	473
PESO BRUTO (KG)	1,3	8,06	867
Nº DE GARRAFAS/CAIXA	6		
Nº DE CAIXAS/CAMADA	21		
Nº DE CAMADAS/PALETE	5		
Nº DE CAIXAS/PALETE	105		