FICHA TÉCNICA_VINHO BRANCO PGA

ANO: 2019

TEOR ALCOÓLICO:
13%

REGIÃO:
BAIRRADA

DENOMINAÇÃO:
DOP BAIRRADA

CASTAS:
CERCIAL, CHARDONNAY E ARINTO

NOTAS DE PROVA:
COR CITRINA COM TONS ESVERDEADOS. AROMA COMPLEXO ONDE EVIDENCIA ALGUMA FRUTA. NO SABOR É ESTRUTURADO, BOM VOLUME DE BOCA, HARMONIOSO E COM UMA FRESCURA MUITO ELEGANTE.

_País: Portugal
_Região: Bairrada
_Tipo: Branco
_Castas: 40% Cercial, 40% Chardonnay e 20% Arinto
_Classificação: DOP Bairrada
_Ano de Colheita: 2019
_Produção: 2000 garrafas/Garrafa de 750ml
_Enólogo: Pedro Andrade
_Vinificação: Desengace total, maceração pelicular, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica à temperatura de 16ºC/Total
_Teor alcoólico: 13%vol.
_Acidez total: 6,2 g/l
_pH : 3,2
_Açucar: 2,0 gr/l

NOTAS DE PROVA:
_Aspecto: Límpido
_Cor: Citrino com tons esverdeados
_Aroma: Aroma frutado com nuances exóticas e bastante complexidade.
_Sabor: Estruturado, bom volume de boca, harmonioso e com uma frescura muito elegante
_Gastronomia: Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios.
Deve ser consumido à temperatura de 8ºC
_Garrafa: 750ml

_Embalagem: Caixas de cartão com 6 garrafas de 750ml

_Unidades por palete: 576 garrafas=96 (12x8) Cxs/palete