

## FICHA TÉCNICA

# QUINTA DA INVEJOSA

VINHO BRANCO - D.O.C. PALMELA

**CASTAS** Fernão Pires (50%) e Verdelho (50%)

**VINDIMA & VINIFICAÇÃO** Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada de 14°-15°C.

**ENÓLOGO** Jaime Quendera

**ANÁLISE** Teor alcoólico: 13,5 %  
Acidez total: 5,44 g/l  
pH: 3,24

**NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES** Após estágio de cerca de 5 meses em barricas de carvalho francês, apresenta-se como um vinho macio, elegante e persistente com aromas frutados e ligeiros abaunilhados.

Acompanha pratos de peixe no forno e carnes brancas.

Deverá consumir este vinho entre os 11° - 12°C.  
Período máximo de guarda: aconselha-se 5 anos.



(Nova Referência)



## ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

750 mL

CÓDIGOS EAN | ITF

EAN: 560752802231  
ITF: -

DIM CAIXA 6GF (mm)

325 x 235 x 160 (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

80 caixas | 1200 x 800 x 1500 (mm) | 616 kg