



FICHA TÉCNICA

QUINTA DA INVEJOSA DOC BRANCO 2021 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^o-15^oC.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor alcoólico: 13,5 %
Acidez total: 5,48 g/l
pH: 3,21

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^o - 12^oC.
Período máximo de guarda: aconselha-se 5 anos.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

750 mL

EAN: 560752802231
ITF: 15607528022310

325 x 235 x 160 (mm)

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