



FICHA TÉCNICA

VINHAS DA INVEJOSA RESERVA BRANCO 2022

VINHO REGIONAL DA PENÍNSULA DE SETÚBAL



CASTAS Fernão Pires, Chardonnay e Verdelho

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada de 14^o-15^oC.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 13%
Acidez Total: 5,9 g/l
PH: 3,43

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Apresenta-se como um vinho mineral, fresco, com notas a fruta tropical.
Ideal para acompanhar pratos de sushi, peixe 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

750ml

EAN:66075280411413
ITF:25607528041141

238 x 158 x 315 (mm)

100 caixas | 1200 x 800 x 1500 (mm) | 690 kg