



## FICHA TÉCNICA

# QUINTA DA INVEJOSA DOC BRANCO 2022 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<sup>o</sup>-15<sup>o</sup>C.

**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<sup>o</sup> - 12<sup>o</sup>C.  
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