

# MONTE DA IGREJA BRANCO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2015



## CASTAS

Arinto, Antão Vaz e Roupeiro

## CARACTERÍSTICAS // PROVA

Aroma com alegres notas cítricas, que lhe dão leveza e frescura.

Mostra boa estrutura de boca, com uma acidez presente e bem integrada, num estilo leve equilibrado, e que dá uma prova muito agradável.

## TECNOLOGIA

Após suave esmagamento e prensagem dos bagos, previamente desengaçados, o mosto límpido é inoculado com leveduras selecionadas, indígenas, e fermentado a temperaturas de 16-18°C. É engarrafado muito jovem.

## ENÓLOGA

Alexandra Mendes

## DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13% Vol
Acidez total	5,6 g/l
Acidez volátil	0,3 g/l
pH	3,36

## CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5604563000351
Caixa 6 x 0,75l	15604563000358

## LOGÍSTICA

### EUROPALETE

**1,20 x 0,80 m**

Unid. / Camada	N.º Camadas	Unid. / Palete
25 cx./ 6 x 0,75l	5	125 /6x 0,75l

## RECOMENDAÇÕES

Consumir de preferência entre os 10º e os 12ºC.



**MONTE DA CAPELA** - Sociedade Agrícola e Comercial, Lda.  
Zona de Actividades Económicas, lotes 4 a 7,  
7830-907 Pias-Serpa, Portugal  
Tel.: +351 284 858 637 I Fax: +351 284 853 277  
Email: [geral@montedacapela.pt](mailto:geral@montedacapela.pt)  
[www.montedacapela.com](http://www.montedacapela.com)

Contribuinte: 504 883 100

### REQUISITOS LEGAIS:

O produto cumpre os requisitos estatutários e regulamentares aplicáveis, nomeadamente o Reg. n.º 852/2004, o Reg. n.º 178/2002, o Reg. n.º 1881/2006 e o Reg.n.º 1935/2004.

Última atualização: **1059\_V.01\_10.11.2015**