

MONTE DA IGREJA BRANCO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO 2016



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 seleccionadas, indígenas, e fermentado a temperaturas de 16-18°C. É engarrafado muito jovem.

ENÓLOGA

Alexandra Mendes

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13% Vol
Acidez total	5,4 g/l
Acidez volátil	0,52 g/l
pH	3,53

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
11 cx./ 6 x 0,75l	8	88 /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
www.montedacapela.com

Contribuinte: 504883 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.02_23.03.2017