

Monte da Capela Premium BRANCO

Antão Vaz + Arinto

VINHO DOC ALENTEJO 2016



CASTAS

Antão Vaz e Arinto

CARACTERÍSTICAS // PROVA

Cor citrina, aroma complexo, frutado que lembra frutos de polpa branca e amarela. Na boca é encorpado, macio com ligeira frescura final.

TECNOLOGIA

Suave desengace e esmagamento, seguido de maceração pelicular a frio durante 12 horas. Prensagem e decantação do mosto. Fermentação com temperatura controlada (18°C.) e estágio sobre borras finas.

ENÓLOGA

Alexandra Mendes

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,5% Vol
Acidez total	5,3 g/l
Acidez volátil	0,43 g/l
pH	3,63

CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa 0,75l	5 604563111125
Caixa 6 x 0,75l	15 604563111122

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 10 e os 12°C.



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

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.