

Cabo da Roca

Guardião dos Oceanos Branco

WHITE 2024 · LISBOA IGP

35% Chardonnay, 35% Fernão Pires & 30% Vital

Notas de Prova

COR

Amarelo suave

AROMA

Leve aroma floral e doce; tropical e frutado.

NA BOCA

Equilíbrio e estrutura, com final médio e elegante.

HARMONIZAÇÃO

Queijos fortes, carnes, churrasco.

SERVIÇO

12º · Guarda: 3 anos (2025–2028)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2014

A VINHA

A 22 km da costa atlântica e 200 m de altitude; vinha com 16 anos.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Forte influência atlântica; terrenos de aluvião em contraste com encostas calcárias.

COLHEITA

100% colheita mecânica na 3ª semana de setembro.

VINIFICAÇÃO

Prensa direta sem desengace; 24 horas a frio; fermentação alcoólica a 14ºC.

ESTÁGIO

100% em cuba de inox

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
12,1%	5,94 g/L	0,50 g/L	2,4 g/L	3,19	23/91 mg/L
GARRAFA	Bordalesa Elite	ALTURA	315 mm	FIADAS/PALETE	5
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	72,8 mm	GARRAFAS/PALETE	750
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	6	CAIXAS/PALETE	125 cxs
EAN GARRAFA	5600292865001	PESO CAIXA	7,2 kg	PESO PALETE	975 kg
EAN CAIXA	15600292865008	DIM. CAIXA	223x150x323 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	420 g	CAIXAS/FIADA	25		