

1808

Colheita Branco

WHITE 2023 · BEIRA INTERIOR DOC · ORGANIC · VEGAN

85% Síria & 15% Fonte Cal

Notas de Prova

COR

Limão

AROMA

Marmelo, nectarina e frutos de caroço.

NA BOCA

Fresco e mineral, com final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Queijos de pasta mole, frutos do mar, pratos de peixe, massas.

SERVIÇO

10° · Guarda: 3 anos (2024–2027)



Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO

2019

A VINHA

A 155 km da costa atlântica e 690 m de altitude; vinha com 8 anos (6 ton/ha), orientação E-O.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO

Planície em altitude, com flutuações de temperatura — muito quente no verão, vento e neve no inverno; solo de granito com algum quartzo.

COLHEITA

100% colheita mecânica na 4ª semana de agosto.

VINIFICAÇÃO

Desengace e esmagamento diretamente para cuba; 48 horas de imersão a frio; fermentação alcoólica a 14°C.

ESTÁGIO

6 meses em barricas de carvalho francês

ÁLCOOL	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	AÇÚCAR RESIDUAL	PH	SO2 L/T
12,5%	5,84 g/L	0,53 g/L	0,5 g/L	3,28	25/89 mg/L
GARRAFA	Bordalesa Elite White	ALTURA	315 mm	FIADAS/PALETE	5
VEDANTE	Cortiça Natural	Ø MÁXIMO	72,8 mm	GARRAFAS/PALETE	750 uni
VOLUME	750 ml	GARRAFAS/CAIXA	6	CAIXAS/PALETE	125 cxs
EAN GARRAFA	5600816901390	PESO CAIXA	7 kg	PESO PALETE	900 kg
EAN CAIXA	15600816901403	DIM. CAIXA	232x154x317 mm	DIM. PALETE	Euro 1200x800x1800 mm
PESO GARRAFA	410 gr	CAIXAS/FIADA	25 cxs		