

FICHA TÉCNICA TECHNICAL DATA

Branco Grande Escolha
2020




Classificação Classification IGP Algarve

Equipa de Enologia Winemakers Rui Virgínia

Vinificação Vinification

Refrigeração das uvas, maceração pelicular, seguida de prensagem e decantação do mosto. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Estágio sobre as borras finas.

Refrigeration of the grapes, cold pellicular maceration, followed by pressing and decanting of the must. Fermentation took place in stainless vats at a controlled temperature, followed by ageing on fine lees.

 **Arinto, Chardonnay e Encruzado**

 **10-12 °C**

 **OWN VINEYARDS**

 **VEGAN FRIENDLY • NO SUGAR ADDED • LOW SULFITES**

 **Mariscos e bivalves, peixe grelhado, massada de peixe e carnes brancas.**

Teor Alcoólico Alcohol 12,0 %vol.

Acidez Total Total Acidity 7,39 g/L

pH 3,32

Rolha Cork Microaglomerado Technical cork

Garrafa Bottle Borgonha 75 cl

Notas de Prova Tasting Notes

Aspeto cristalino. Cor citrina. Aroma rico e expressivo com notas minerais. Vinho complexo, cheio e cremoso, com bom equilíbrio e persistência na boca.

Crystal clear to the eye. Lively citrus tone. Rich and expressive aroma with mineral notes. Rich, complex creamy palate, well balanced with a persistent taste.

Conservação e Consumo Storage and Serving

Conservar em local fresco e escuro na posição horizontal. Depois de aberto, aconselha-se o consumo no próprio dia.

Cool dark place in the horizontal position. Should be drunk on the same day.

Embalagem e Logística Packaging and logistics

Caixa: 6 garrafas / Dimensões (CxLxA)cm: 25,8x16,8x39,3 / Peso aproximado: 8,3 kg

Case: 6 bottles / Size (CxLxA)cm: 25,8x16,8x39,3 / Approximate weight: 8,3 kg

EAN 13: 5609256208090 / GTIN: 15609256208097

