

# Fonte do Nico Ligeiro Branco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições edafoclimáticas, únicas onde se destaca os solos arenosos mas ricos em água e o clima Mediterrâneo mas com influência marítima devido à proximidade do mar. A perfeita harmonia destes elementos favorecem o desenvolvimento de castas nobres perfeitamente adaptadas originando vinhos de excecional qualidade.

**Classificação:** Vinho Regional Península de Setúbal

**Tipo:** Branco

**Castas:** Moscatel Graúdo 80% Fernão Pires 20%

**Região:** Península de Setúbal

**Tipo de Solo:** Podzolizado de areia e arenitos

## Características

### Nota de Prova:

**Cor:** Citrina

**Aroma:** Intenso à casta, floral.

**Prova:** Boa acidez e estrutura com final fresco e agradável.

**Vinificação:** Ligeira maceração pelicular seguida de fermentação alcoólica a temperaturas controladas.

**Envelhecimento:** Nenhum

**Longevidade Prevista:** Mantém-se em ótimas condições durante 3 anos.

### Análises:

**Teor de Álcool:** 9,5 %vol

**Acidez Total:** 5,5 gr de ácido tartárico

**pH:** 3.2

**Açúcar residual:** 10 gr/ lt



**Pratos com os quais deve ser servido:** Peixes, saladas, mariscos e como aperitivo.

**Modo de servir:** Deve ser servido a 8-10°C

**Conservação:** Em local fresco com a garrafa deitada.

### Detalhes de Embalamento:

Capacidade da garrafa (ml)	EAN Uni UPC	Quantidade de grfs/caixa	Peso Líquido da Caixa (Kg)	Peso Bruto da Caixa (Kg)	EAN SCC Caixa	Quantidade de caixas/palete	Peso da palete (Kg)
750 ml	5603016000993	6 x 750 ml	4,5 Kg	7,4 Kg	15603016000990	100	740 Kg