

Rovisco Pais Reserva Branco

Península de Setúbal, região onde estão situadas as nossas vinhas, caracterizada por um microclima com ótimas condições edafo-climáticas, 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: Antão Vaz 30%, Verdelho 30%, Fernão Pires 20% e Arinto 20%

Região: Península de Setúbal

Tipo de Solo: Podzolizado de areia e arenitos

Características:

Nota de Prova:

Cor: Citrina/Palha

Aroma: Frutado com notas tropicais e citrinas, equilibrado, bem harmonizado com a madeira.

Paladar: Vinho encorpado, cheio, elegante e refrescante.

Final de Prova: persistente.

Vinificação: Ligeira fermentação pelicular seguida de fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada.

Envelhecimento: estagiou em madeira.

Longevidade Prevista: Período máximo de guarda recomendado 5 anos.

Análises:

Teor de Álcool: 13% vol.

Acidez Total: 5 g de ácido tartárico

pH: 3,50

Pratos com os quais deve ser servido: Pratos de peixe e carnes brancas.

Modo de servir: Deve ser servido a 12-14°C.

Conservação: Local fresco, escuro e com a garrafa deitada.



Detalhes do 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/paleta	Peso da paleta (Kg)
750 ml	5603016004519	6 x 750 ml	4,5 Kg	8,0 Kg	15603016000532	84	672 Kg