



PRODUTO DE PORTUGAL

Alto dos Moinhos

VINHO BRANCO

Quinta da Atela

PRODUTOR	Quinta da Atela
TIPO	Vinho Branco
ANO	2022
REGIÃO/DENOMINAÇÃO	Tejo / IGP Tejo
CASTA	Fernão Pires, Arinto, Sauvignon Blanc
ENÓLOGO	Eng. António Ventura

Vinhas com 25 anos de idade, instaladas em solos arenosos, de “Charneca”, pobres e bem drenados.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de inox, com temperatura controlada.

NOTAS DE PROVA

Cor citrina, aromas de frutos de polpa branca e leve floral. Com boca fresca, intensa e equilibrada.

Deve servir-se a uma temperatura a rondar os 10°C.

GASTRONOMIA

Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco ou simplesmente como aperitivo.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Grau: 12,5 % vol.	Total Acidez: 6,6 g/L
Total de Açúcares: 1,2 g/L	PH: 3,13

GARRAFA

Capacidade: 750 ml	Peso Bruto Unid.: 1,2 Kg
Código de Barras: 5600727818015	

CAIXA

Unidades por caixa: 6	Largura: 22,7 cm
Peso: 7,20 Kg	Comprimento: 33 cm
Código ITF: 15600727818012	Altura: 15,5 cm

PALETE

Europelete: 0,80 x 1,20 m	Peso Aprox.: 792 Kg
Caixas por Paleta: 110	Caixas por Fiada: 11
Fiadas por Paleta: 10	Altura da Paleta: 156 cm

RECOMENDAÇÕES DE ARMAZENAGEM

Conservar em local fresco e seco com temperatura entre 10 e 18 °C e humidade relativa entre 50% e 70% com a garrafa na posição horizontal.

CONTÉM SULFITOS

