



PRODUTO DE PORTUGAL

Alto dos Moinhos

CHARDONNAY

Quinta da Atela

PRODUTOR	Quinta da Atela
TIPO	Vinho Branco
ANO	2023
REGIÃO/DENOMINAÇÃO	Tejo / DOC do Tejo
CASTA	Chardonnay
ENÓLOGO	Eng. António Ventura

**Chardonnay proveniente de uma vinha com 25 anos de idade, instalada em solos arenosos, de “Charneca”, pobres e bem drenados.**

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação em pequenas cubas de inox. Estágio de 3 meses de inox, com bâtonnage periódica.

#### NOTAS DE PROVA

Apresenta cor citrina, aromas elegantes de frutos de polpa amarela, leves notas de tosta e nuances vegetais que dão frescura, com boca crepitante e acidez viva.

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

#### GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de marisco, bacalhau “com todos”, carne de aves de caça, e pode simplesmente ser tomado como aperitivo antes da refeição.

#### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Grau: **12 % vol.** Total Acidez: **6,7 g/L**  
Total de Açúcares: **0,9 g/L** PH: **3,24**

#### GARRAFA

Capacidade: **750 ml** Peso Bruto Unid.: **1,5 Kg**  
Código de Barras: **5600727818466**

#### CAIXA

Unidades por caixa: **6** Largura: **25 cm**  
Peso: **9 Kg** Comprimento: **31 cm**  
Código ITF: **15600727818135** Altura: **17 cm**

#### PALETE

Europaleta: **0,80 x 1,20 m** Peso Aprox.: **800 Kg**  
Caixas por Paleta: **88** Caixas por Fiada: **11**  
Fiadas por Paleta: **8** 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

