



PRODUTO DE PORTUGAL

Alto dos Moinhos

SAUVIGNON BLANC

Quinta da Atela

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

Sauvignon Blanc 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 em inox, com bâtonnage periódica.

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor citrina e laivos esverdeados, aromas de frutos cítricos, como lima, também kiwi, nuances vegetais muito frescas e ligeira perceção de madeira. A boca é intensa, fresca e de excelente equilíbrio final.

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

GASTRONOMIA

Acompanha bem pratos de marisco, bacalhau à Gomes de Sá, carne de aves de caça. Pode simplesmente ser desfrutado como aperitivo antes da refeição.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Grau: 13 % vol.	Total Acidez: 6,2 g/L
Total de Açúcares: 1,6 g/L	PH: 3,30

GARRAFA

Capacidade: 750 ml	Peso Bruto Unid.: 1,5 Kg
Código de Barras: 5600727818442	

CAIXA

Unidades por caixa: 6	Largura: 25 cm
Peso: 9 Kg	Comprimento: 31 cm
Código ITF: 15600727818159	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

