



Coroa D'Ouro Branco 2024

DOC DOURO

Vinho branco produzido a partir de castas tradicionais da Região, com uvas provenientes de zonas altas e com microclima fresco em Alto Loureiro e Valdigem (Baixo Corgo). Fresco e cítrico

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem pratos de marisco, sushi, camarão cozido, peixes claros (robalo, linguado). Também pode ser consumido como vinho de entrada acompanhando aperitivos (azeitonas)

FICHA TÉCNICA QUALIDADE: DOC Douro ORIGEM: Portugal - Região Demarcada do Douro SUB-REGIÃO: Alto Loureiro, Valdigem (Baixo Corgo) CASTAS: 50% Viosinho, 40% Gouveio, 10% Moscatel Galego Branco IDADE DAS VINHAS: 10-20 Anos TIPO DE SOLO: Xisto VINDIMAS: Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão VINIFICAÇÃO: Fermentação a temperatura controlada ENVELHECIMENTO: Em cubas de inox por 6 meses até ao engarrafamento ENGARRAFAMENTO: 2025 ENÓLOGO: André Pimentel Barbosa	NOTAS DE PROVA COR: Amarelo limão AROMA: Notas de flores brancas e citrinos, com frescura e intensidade PALADAR: Fresco com notas cítricas e onde sobressai o moscatel, boca equilibrada e um final longo e fresco ANÁLISES ÁLCOOL: 12,7 % VOL. AÇUCAR RESIDUAL: 0,5 g/L ACIDEZ TOTAL: 5,8 g/L em Ácido Tartárico PH: 3,38 CERTIFICAÇÃO V-Label (vegan)	INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6) DIMENSÕES (L X C X A): (cm) 15,40 x 14,70 x 32,00 PESO (BRUTO / NET): (Kg) 7,00 / 4,59 VOLUME: (L) 4,50 PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA): 5 / 24 EAN: 5601085900084 ITF: 35601085900085 INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX12) DIMENSÕES (L X C X A): (cm) 23,20 x 31,00 x 30,10 PESO (BRUTO / NET): (Kg) 14,10 / 9,198 VOLUME: (L) 9,00 PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA): 5 / 14 EAN: 5601085900084 ITF: 45601085900082 CÓDIGO PAUTAL: 2204213810
--	---	--