



Brig's Dry White

VINHO DO PORTO

Vinho do Porto branco seco leve e fresco. Excelente aperitivo delicioso e refrescante, ideal para os dias quentes

Sugestão de consumo: Acompanha bem queijos suaves, frutos secos, amêndoas torradas e azeitonas. Pode ser servido como base de cocktail, ou simples, ou com gelo, casca de limão e água tônica

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Vinho do Porto Branco Seco

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Numão (Douro Superior)

CASTAS:

Códega, Rabigato, Malvasia Fina

IDADE DAS VINHAS:

20-30 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada com ligeira maceração, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Em cubas de inox

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Amarelo palha

AROMA:

Floral, citrino, com nuances tropicais

PALADAR:

Fresco, suave e persistente

ANÁLISES

ÁLCOOL:

18,80 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

25,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

5,20 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,38

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 23,75 x 16,08 x 30,34

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 9,68 / 4,59

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 19

EAN:

5601085004225

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085004226