



# 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