

UDACA

Vinho Branco

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Temperado Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	Emblemáticas Portuguesas
Densidade de Plantação:	3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda:	Cordão duplo, cordão simples e Guyot
Tipo de Condução:	Monoplano vertical ascendente
Rendimento por hectare (ton./ha):	6 toneladas de uvas por hectare.

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo:	Vinificação clássica de bica aberta.
Fermentação:	Com temperatura controlada até aos 16° C durante 2 semanas.
Estágio:	8 meses de estágio em cuba de inox.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	12,4 % Vol.
Acidez Volátil:	0,31 g/l
Acidez Total:	5,68 g/l
Extratos Secos:	20,6 g/l
Açúcares Redutores:	2,1 g/l
pH:	3,24

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Cristalino
Cor:	Citrina.
Aroma:	Jovem e fresco. Presença de notas citrinas e florais.
Sabor:	Suave e elegante, apresenta boa estrutura, acidez equilibrada e persistência.
Harmonização:	Para consumo diário, sendo capaz de acompanhar gastronomias variadas, à base de peixes e saladas diversas.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Bordalesa Nova
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	30,05cm x 7,52cm
Tara da Garrafa:	390g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	23,5cm X 15,5cm X 31cm
Peso da Caixa:	7,15 kg
Garrafas por Palete:	600
Caixas por Palete:	100
EAN:	5 601250 105528
IFT Caixa:	35601250105529

OUTROS

Alergénios:	Contém Sulfitos
--------------------	-----------------



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | [232 467 060](tel:232467060) | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt