

Tesouro da Sé

Reserva Malvasia-Fina

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Temperado Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	100% Malvasia-Fina
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:	Tradicional do Dão, vinificação clássica de bica aberta
Fermentação:	Em barrica com temperatura controlada até aos 16° C e maceração durante 3 semanas.
Estágio:	Em cubas de inox sob borras finas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	13,2 % Vol.
Acidez Volátil:	0,36 g/l
Acidez Total:	5,80 g/l
Extratos Secos:	21,9 g/l
Açúcares Redutores:	0,4 g/l
pH:	3,46

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Límpido e cristalino
Cor:	Citrina com laivos de ouro branco
Aroma:	Notas florais muito delicadas, aliadas a expressões de fruta e caroço, cera e noz moscada
Sabor:	Acidez equilibrada e consistente, demonstrando uma textura aveludada com final de boca longo e aprimorado
Harmonização:	Salmão fumado, Saladas Frescas, Ceviche, Saladas de Polvo e Espadarte

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Asia Isis
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	30 cm x 8.8 cm
Tara Garrafa:	733g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	27,5cm x 18,5cm x 31cm
Peso da Caixa:	9,19 kg
Garrafas por Palete:	480
Caixas por Palete:	80 (16x5)
EAN:	5 601250 109878
IFT Caixa:	15601250109875

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos

Vinho Branco DOP Dão



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

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