

Irreverente

Vinho Branco DOP Dão

FATORES DE QUALIDADE

Clima:	Temperado Mediterrâneo
Solo:	Granítico
Castas:	Encruzado, Malvasia-Fina e Bical
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):	7 toneladas de uvas por hectare.

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

Tipo:	Vinificação de prensagem de uvas inteiras com ligeira maceração pelicular na prensa.
Fermentação:	Com temperatura controlada até aos 14° C.
Estágio:	Estágio em madeira Carvalho francês com ligeira batonnage.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico:	12,9% Vol.
Acidez Volátil:	0,35 g/l
Acidez Total:	5,34 g/l
Extratos Secos:	20,3 g/l
Açúcares Redutores:	1,1 g/l
pH:	3,38

NOTAS DE PROVA

Aspeto:	Límpido a cristalino
Cor:	Citrina brilhante.
Aroma:	Elegante com notas frescas de maçã e pêra, envolvidas por nuances de baunilha fina.
Sabor:	Demonstra caráter mineral, boa acidez, boa estrutura conferindo-lhe longa persistência.
Harmonização:	Pratos de peixes variados, pratos de massas, saladas e sushi.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS STANDARD

Garrafa:	Bordalesa Prestige
Capacidade da Garrafa:	0,75L
Dimensão da Garrafa:	29,95cm x 7,52cm
Peso da Garrafa:	390g
Embalagem:	Caixas de cartão com 6 garrafas
Dimensão da Caixa:	23,5cm X 16cm X 33,5cm
Tara da Caixa:	7,64 kg
Garrafas por Paleta:	750
Caixas por Paleta:	125
EAN:	5 601250 105610
IFT Caixa:	15601250105617

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