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 16º C durante 2 semanas.
Estágio: 8 meses de estágio em cuba de inox.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 12,5% Vol.
Acidez Volátil: 0,31 g/l
Acidez Total: 5,68 g/l
Extratos Secos: 20,6 g/l
Açucares 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 106914
IFT Caixa: 15601250106911

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Estrada Parque Industrial de Coimbrões | 3500 - 322 Viseu | 232 467 060 | comercial@udaca.pt | www.udaca.pt