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.
Ano de Colheita: 2024

TECNOLOGIA ENOLÓGICA

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% Vol.
Acidez Volátil: 0,35 g/l
Acidez Total: 5,28 g/l
Extratos Secos: 21,1 g/l
Açucares Redutores: 0,9 g/l
pH: 3,43

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 Palete: 750
Caixas por Palete: 125
EAN: 5 601250 105610
IFT Caixa: 15601250105617

OUTROS

Alergénios: Contém Sulfitos



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