

ADEGA MAYOR RESERVA 2023

VINHO BRANCO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



ABRE OS SENTIDOS



PAÍS: Portugal

REGIÃO: Alentejo

CLIMA: Mediterrâneo

SOLO (origem): Franco-argiloso de origem granítica



TIPO: Branco

CASTAS: 50% Verdelho, 30% Viognier e 20% Arinto

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Regional Alentejano



ANO DE COLHEITA: 2023

VINDIMA: Entre Agosto e Setembro

PRODUÇÃO: 140.000 garrafas de 75cl

ENOLOGIA: Carlos Rodrigues e Soraya de la Flor

VINIFICAÇÃO: Após vindima manual para caixas de 20kg, as uvas são transportadas para a adega onde os cachos são selecionados, desengaçados e suavemente prensados. O mosto resultante é clarificado a baixa temperatura e fermentou de forma natural em depósitos de inox, com temperatura controlada entre os 14°C e os 16°C. Posteriormente o vinho fica em estágio em depósito de inox, com "battonage" alternada sobre borras finas, durante 6 meses.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Teor Alcoólico: 12,5 % vol. ; Acidez total: 5,5 g/L ; PH: 3,13 ; Açucar redutor: 1,1 ; Ingredientes: Uvas, conservante (sulfitos), regulador de acidez (contém ácido tartárico, málico e/ou lático), antioxidante (dióxido de enxofre), agente estabilizador (contém ácido cítrico, taninos e/ou goma-arábica). Engarrafado/embalado em atmosfera protetora.



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS: Valor energético (100ml): 73kcal/305kJ ; Lípidos (g): <0,3 ; Saturados (g): <0,1 ; Hidratos de carbono (g): 1 ; Açúcares (g): <0,5 ; Proteínas (g): 0,4 ; Sal (g): <0,01

NOTAS DE PROVA: Amarelo-esverdeado, brilhante. O estágio em inox sobre borras acrescenta complexidade ao aroma, surge com um leve tropical, na intensidade certa, que elegantemente se transforma em fruta branca e cítrica e nos remete para um fundo subtilmente mineral. Na boca tem imensa tensão e acidez crocante, largura de boca e suculência.

CONSUMO: 2024-2026

GASTRONOMIA: Vinho alentejano apelativo e versátil para se apresentar na mesa ou numa esplanada. A sua frescura e untuosidade é uma boa companhia para pratos de peixe grelhados ou no forno e carnes brancas. Devido ao seu cariz elegante e frutado pode acompanhar saladas ou até mesmo sopas frias como o gazpacho.

DEPÓSITO: Vinho filtrado, não sujeito a depósito.



GARRAFA: 75CL ; EMBALAGEM: Caixa de Cartão 6x750ml

75 CL

Código 701767

Unidade / palete 600

Caixas / palete 100

EAN 5607623012905

ITF 25607623012909

ADEGA MAYOR RESERVA 2023

VINHO BRANCO

VINHO REGIONAL ALENTEJANO



ABRE OS SENTIDOS

CÓDIGO PRODUTO: 75CL - 701767

CONSERVAÇÃO: Conservar ao Abrigo da Luz e do Calor

GARRAFAS



	75 CL
CODIFICAÇÃO	5607623012905
UNIDADES	-
DIMENSÕES L x A x P (cm)	7,2 x 31,5 x 7,2
PESO LÍQUIDO (kg)	0,750
TARA (kg)	0,420
PESO BRUTO (kg)	1,170

CAIXAS



	75 CL
CODIFICAÇÃO	25607623012909
UNIDADES	6
DIMENSÕES L x A x P (cm)	21,9 x 31,5 x 14,6
PESO LÍQUIDO (kg)	4,500
TARA (kg)	2,683
PESO BRUTO (kg)	7,183

PALETIZAÇÃO



	75 CL (CX6)
Nº UNIDADES/PALETE	600
Nº CAIXAS/PALETE	100
Nº NÍVEIS/PALETE	4
Nº CAIXAS/NÍVEL	25
DIMENSÕES L x A x P (cm)	80 x 142 x 120
PESO LÍQUIDO (kg)	450,00
TARA (kg)	291,26
PESO BRUTO (kg)	741,26