

ESCADA

Arinto

Arinto | Vinho Regional Lisboa | branco 2016



Enólogo: José Neiva Correia

País / Região: Portugal / LISBOA

Terroir: Quinta da Ponte e Quinta do Romão

Castas: Arinto 100%

Método de vinificação:

Desengaçado com contacto pelicular pré fermentativo. O mosto é arrefecido a 15°C e é filtrado a vácuo com perites. A fermentação é feita com leveduras secas activas, sendo a temperatura controlada entre 16°C e 18°C.

Notas de prova:

Frutado, com notas de frutos tropicais e citrinos. Na prova sentimos notas minerais e cítricas que acrescentam mais frescura a este poderoso, intenso, persistente mas muito saboroso vinho branco.

Como servir:

Excelente como aperitivo e um requintado complemento para camarão, marisco, sopas, saladas, pratos de peixe, sushi e todos os tipos de queijo frescos, requeijão e queijos de cabra. Servir à temperatura de 8°C – 10°C.

Titulo alcoométrico a 20°C%: 12,0

Massa volúmica a 20°C g/cm³: 1,0003

Extracto seco total g/dm³: 49,1

Acidez volátil em ácido acético g/l: 0,46

Acidez total g/l: 6,00

Acidez fixa g/l: 5,42

pH: 3,48

SO2 (livre) & (total) mg/l: 38/86

Caixa de 12 garrafas x 75 cl

Peso bruto: 16,60 kg

Dimensão da caixa (mm): 34 x 25 x 32 (depth x width x height)

EUR-paleta (0,80m x 1,20m) = 50 caixas / 10 caixas/ nível x 5 níveis

Código barra garrafa (EAN13) = 560 0312 19217 9

Código barra caixa (ITF14) = 2 560 0312 19217 3

FCL 1x 20' = 2150 caixas (estiva) / 11 euro paletes / 10 standard paletes



4+



DFJ VINHOS, SA - Quinta da Fonte Bela; 2070-681 VILA CHÃ DE OURIQUE; PORTUGAL
T: +351243704701 * www.dfjvinhos.com * info@dfjvinhos.com * DCM; 18 de junho de 2017



Safra 2016. Expovinis Brasil 2017, São Paulo 06/06/2017.