

# ESCADA

## Reserva

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 perlit. 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.

**Título alcoométrico a 20°C:** 12,5

**Massa volúmica a 20°C g/cm³:** 0,9901

**Extracto seco total g/dm³:** 25,8

**Acidez volátil em ácido acético g/l:** 0,29

**Acidez total g/l:** 5,92

**Acidez fixa g/l:** 5,63

**pH:** 3,32

**SO2 (livre) & (total) mg/l:** 40/146

**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



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



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