



CAPOEIRA

VINHO REGIONAL TEJO | BRANCO 2014

Família proprietária: Lobo de Vasconcelos

Enólogo: Manuel Lobo e Joana Silva Lopes **País | Região | Sub-região:** Portugal | Tejo | Almeirim

Terroir: Franco arenoso

Clima: Mediterrâneo moderado

Castas: Fernão Pires e Sauvignon Blanc **Álcool:** 13%

Viticultura e Enologia:

Vinificação em cubas de inox, com temperaturas de fermentação entre os 12 °C e os 14°C.

Notas de Prova:

Côr citrina. No nariz apresenta notas florais (flores brancas) e tropicais, citrinos e alperce. Na prova é um vinho muito equilibrado, com uma acidez natural evidente que se traduz em frescura e vivacidade. Repetem se as notas frutadas.

Como servir:

Ideal como aperitivo, a acompanhar pratos ligeiros, peixe grelhado, mariscos, pratos orientais, saladas ou massas. Deve ser servido a uma temperatura de 9°C a 11° C.

Caixa 12 garrafas x 75 cl (Vertical)

Peso bruto: 15.5 kg (12x75cl)

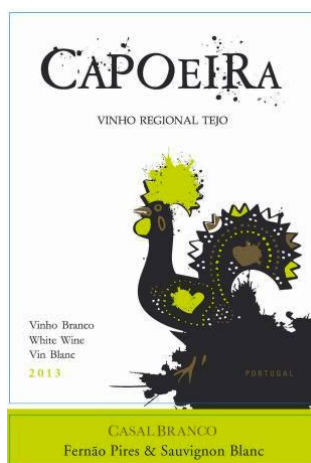
Dimensões caixa A/L/P (mm) = 310x232x332

Paleta Standard (1.0mx1.2m) = 14 cxs x 5 fiadas = 70 cxs

Euro paleta (0.80mx1,2m) = 12 cxs x 5 fiadas = 60 cxs

Código barra garrafa (EAN13) = 560 2424 011089

Código barra caixa (ITF14) = 1 560 2424 011086



Aprovado por: _____