



QUINTA DO CASAL BRANCO

VINHO REGIONAL TEJO | BRANCO 2014

Família proprietária: Lobo de Vasconcelos

Enóloga: Joana Silva Lopes

País | Região | Sub-região: Portugal | Tejo | Almeirim

Terroir: Franco arenoso

Clima: Mediterrâneo moderado

Castas: Fernão Pires de vinha única

Álcool: 13%

Viticultura e Enologia:

Vinificação em cubas de aço inoxidável com rigoroso controlo de temperaturas de fermentação

Notas de Prova:

Cor citrina, cristalina. Fragrância jovem e elegante, com notas de especiarias, perfume com notas florais, alperce e frutos tropicais. No palato apresenta um sabor frutado com notas de tosta, acidez muito equilibrada, estrutura elegante, excelente persistência evidenciando notas minerais.

Como servir:

Ideal como aperitivo, a acompanhar pratos ligeiros, peixes grelhados, mariscos ou pratos orientais. 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)

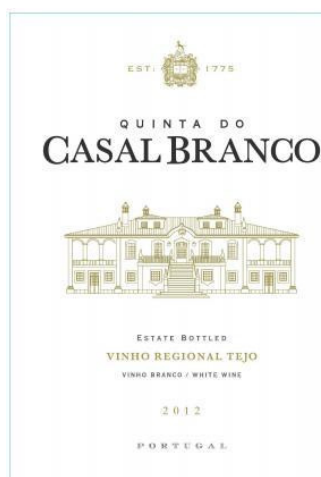
Dimensões caixa A/L/P (mm) = 335x310x245

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 000601

Código barra caixa 12 garrafas (ITF14) = 1 560 2424 011093



Aprovado por: _____