

QUINTA DOM RODRIGO BRANCO 2023



ORIGEM: Tejo.

CASTAS: 60% Fernão Pires, 20% Arinto e 20% Chardonnay.

VINDIMA: Vindima manual para caixas de 20kg durante o período da manhã.

VINIFICAÇÃO: Arrefecimento das uvas em câmara de frio durante 24 horas para 10°C. Seleção manual em mesa de triagem vibratória, seguida de desengace e esmagamento. Prensagem a vácuo em processo de bica aberta com decantação durante 24 horas. Fermentação em inox com controlo de temperatura a 16°C, com bâtonnage sobre borra fina durante quatro semanas após fermentação. Estágio parcial do blend durante 6 meses em barricas de carvalho francês de 500L.

NOTAS DE PROVA: Cor citrina com laivos esverdeados, límpido e brilhante. Aroma frutado com notas citrinas e de frutos de polpa branca. Na boca apresenta sensação de frescura que se prolonga em harmonia com a estrutura do vinho.

HARMONIZAÇÃO: Peixe grelhado ou assado no forno, charcutaria e carnes brancas.

CAPACIDADE: 75cl.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Álcool (%Vol.): 13
Acidez Total (g/L): 6,2
pH: 3,0
Açúcar residual (g/L): 0,7

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA:

Caixa - 6 x 75cl | Peso - 9 Kg
Palete - 11 caixas x 9 fiadas
Peso - 910 kg
Dimensões (mm):
A: 1600; C: 1200; L: 800