



FICHA TÉCNICA



QUINTA DA INVEJOSA

Colheita Tardia 2020

VINHO BRANCO - D.O.C. PALMELA

CASTAS 100% Moscatel Graúdo

VINDIMA & VINIFICAÇÃO Vindima em início de Novembro
Uvas vindimadas manualmente provenientes da Quinta da Invejosa. Prensadas de forma artesanal para obtenção do mosto, cujo mesmo fermentou, lentamente, em cuba de Inox.

ENÓLOGO Jaime Quendera

ANÁLISE Teor Alcoólico: 14%
Acidez Total: 5,14 g/L
pH: 3,57
Açúcar Residual: 66,20 g/L

NOTAS DE PROVA & SUGESTÕES Este colheita tardia é o resultado da sobrematuração das uvas Moscatel Graúdo, mais conhecida por Moscatel de Setúbal. Após fermentação alcoólica, o vinho estagia cerca de 6 meses em barricas de carvalho francês, proporcionando, desta forma, uma tonalidade amarelo-ouro.
Este vinho branco é um vinho encorpado, doce e aveludado, onde predominam as notas a mel e flores.
Fim de boca persistente com notas a frutos secos.
Consumir a uma temperatura entre os 10°C-12°C.
Período de Período máximo de guarda: aconselha-se 4 a 5 anos em local fresco com garrafa deitada.



ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

CAP. GARRAFA

CÓDIGOS EAN | ITF

DIM CAIXA 6GF (mm)

EUROPALETE Nº CX | DIMENSÕES (mm) | PESO

500ml

EAN: 5607528022382
ITF:

(mm)

caixas | 1200 x 800 x | kg