

UDACA BRANCO BAG-IN-BOX

VINHO BRANCO 5L BAG IN BOX



Factores de Qualidade

Clima: Mediterrâneo
Solo: ranítico e argilo calcário
Casta: Tradicionais da região

Tecnologia Vinícola

Tipo de Plantação: Densidade de 3500 a 4000 pés por hectare
Tipo de Poda: Cordão duplo, cordão simples e guyot
Rendimento por Hectare: 6 ton. de uvas por hectare

Tecnologia Enológica

Tipo: Tradicional da região, vinificação clássica de bica aberta
Fermentação: Com temperatura controlada até aos 16° C. durante 2 semanas

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico: 12,5% Vol
Acidez volátil: 0,27 g/L
Extracto Seco: 19,3 g/L
Açúcares Redutores: 1,1 g/l

Aptidões

É um vinho que se apresenta pronto para consumir

Prova organoléptica

Aspecto: Cristalino
Cor: Citrina
Tonalidade:
Aroma: Fresco e jovem com presença de notas florais
Sabor: Suave e elegante, apresenta boa estrutura, equilibrada acidez e persistência



AS CASTAS

Tradicionais da região

Contém Sulfitos / Contains Sulphites