

Caves Barbosa Colheita Seleccionada

FT FICHA TÉCNICA



País Portugal
Região Lisboa
Clima Atlântico
Solos Argilo-calcários
Adega Casal Viana

Tipo Vinho Branco Colheita Seleccionada
Colheita 2019
Denominação I.G.P. Lisboa
Castas Arinto, Viosinho e Chardonnay

Vinificação Desengace total, ligeira prensagem e decantação estática a frio. Fermentação em cubas de aço inox a temperatura controlada e fermentação e estágio durante 2 meses em barricas de carvalho francês com *batônage* periódica.

Notas de Prova Apresenta uma cor amarela cítrica brilhante. Aroma com notas de fruta de polpa branca. Complexo, contém uma acidez viva e equilibrada com final de boca elegante e persistente.

Gastronomia Acompanha com excelência pratos de peixe no forno, caldeiradas e queijos amanteigados, bem como pratos de carnes brancas. Pronto a ser consumido, no entanto, pode evoluir cerca de 2 anos em garrafa.

Observações Temperatura de serviço a 8-10°C.
 Conservar em local seco e fresco ao abrigo de luz.

Alergénios Contém sulfitos.

Teor Alcoólico 13,5% vol.
Acidez Total 5,8 g/L
pH 3,48
Açúcar Residual 1,1 g/L
Capacidade 750 ml
Enologia Luís Barbosa

Caixa em Cartão 6 x 750 ml

	Garrafa	Caixa	Palete		
Altura cm	32,5	33,0	170	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura cm	7,5	22,0	120	Nº Caixas / Camada	25
Profundidade cm	7,5	15,0	80	Nº Camadas / Palete	5
Peso Bruto Kg	1,2	7,30	940	Nº Caixas / Palete	125

Garrafa 750 ml

EAN 5600261461098