



CASA DA TOJEIRA

VINHOS BRANCOS

VINHO BRANCO TOJEIRA ANYTIME



Classificação | Vinho

Tipo | Branco

Castas | Arinto (35%), Loureiro (30%), Azal (25%) e Trajadura (10%)

Solo | Granítico

Vinificação | As uvas são provenientes de vinhas seleccionadas da região, colhidas manualmente e desengaçadas. Após defecação pelo frio, o mosto é inoculado com leveduras seleccionadas, decorrendo a fermentação alcoólica à temperatura de 14-16°C.

Cor | Citrina

Aroma | Frutado, com ligeiras notas de fruto tropical e citrinos.

Prova | Ligeiramente adomado e acidez equilibrada.

Consumo | Imediato ou no prazo de 2 anos à temperatura ideal de 8-10°C

Gastronomia | Acompanha pratos de marisco, peixe, massas e carnes brancas.

Análise | Teor Alcoólico 11,5%
Acidez Total 5,6 g/L
pH 3,3
Açúcares Residuais 9,0 g/L

Logística | Código EAN/ garrafa xxx xxx xxx xxx x
Acondicionamento Caixa de 6 garrafas x 0,75 L
Peso por caixa 6,9 kg
Groupagem Europaleta com 100 caixas (25 x 4)
Peso por paleta 710 kg

Enologia | Filipe Ribeiro e Nuno Grosso