

COLINAS DE ANÇÃ

Arinto - Grande Reserva 2014

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Branco

CASTAS: 100% Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino

COR: Palha acentuada

AROMA: Nuances de geleia de frutos de polpa branca, frutos exóticos. Intenso em notas de aveia, baunilha, cereal tostado e suave caramelo.

SABOR: Complexo com um extraordinário volume de boca, untuoso e com longa persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, defecação estática natural. 50% do lote fermentou em barrica nova de carvalho francês tosta ligeira, o restante em Inox.

MATURAÇÃO: 12 meses em barrica e 6 meses de estágio mínimo após o engarrafamento.

LONGEVIDADE: 5 a 7 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem charcutaria especiada, peixes assados no forno, carnes brancas e vermelhas assadas ou guisadas e ainda queijos de estrutura média.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,5%

pH: 3,15

Acidez total: 6,7 g/l

Açúcares totais: <5,0 g/l



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número garrafas por caixa	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m ³)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
750	5601271031202	1	0,112 x 0,11 x 0,353	0,0045	1,85	----	23 x 10 = 230	450	1,00
750	5601271031202	6	0,33 x 0,237 x 0,37	0,0289	11,8	65601271031204	10 x 3 = 30	380	1,30

Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfitos. Deverá ser respeitada a idade mínima legal de consumo.