



QUINTA DE VALE MOURISCO

Desde 1723



QUINTA DE VALE MOURISCO

VINHO BRANCO REGIONAL LISBOA

CASTAS

Fernão Pires, Chardonnay, Viognier

TIPO DE SOLO

Predominantemente argilo-calcário.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool:	13,5% vol.
Acidez total:	6,8 g/l
pH:	3,28
Açúcares totais:	2,7 g/l

VINIFICAÇÃO

Receção com desengace total e esmagamento. Utilização de leveduras selecionadas, fermentação em cubas inox com controlo de temperatura a 26 °C.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cor citrina, aroma frutado com notas de citrinos. Vinho estruturado, fresco e muito persistente. Recomendado para acompanhar pratos de peixe, marisco e carnes de confeção ligeira.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Deve ser servido à temperatura de 10 °C a 12 °C

EMBALAGEM

Número de garrafas:	3295
Tipo de garrafa:	Borgonhesa Sedução
Cor de Garrafa:	Canela
Capacidade:	Garrafa 0,75 L
Dimensões das Caixas:	(a) 31,5 *(l) 17,5 *(c) 26,4
Peso Bruto	7,690 Kg

PRODUTOR

Quinta de Vale Mourisco – Sociedade Agrícola Lda.

ENÓLOGO

Julião Batista
