

REGUENGOS

REGUENGOS

Branco

COLHEITA

2019

DENOMINAÇÃO

Alentejo DOC

CASTAS

Síria (70%) - Antão Vaz (30%)

VINIFICAÇÃO

Após a seleção das uvas nas vinhas dos nossos associados, procede-se à vindima manual. Na adega são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas, seguidas de uma ligeira maceração pelicular (mais ou menos 8h) de forma a extrair todos os compostos aromáticos da película. Posteriormente as uvas são prensadas com proteções de oxidação donde é extraído o mosto lagrima que após clarificação estática, fermenta em depósitos de inox a baixas temperaturas (15/16º) para preservar todos os aromas.

ESTÁGIO

Finda a fermentação é feita a trasfega, iniciando-se de imediato o processo de estabilização e clarificação.

CONSUMO

Deve ser bebido de imediato à temperatura de 10-12ºC.

GASTRONOMIA

Acompanha com saladas, mariscos, peixes grelhados ou cozidos com molhos ligeiros e sushi.

ANÁLISES

Grau alcoólico: 13,5% vol.

Acidez total: 5,6 g/l de ácido tartárico

pH: 3,39

Açúcares redutores: 0,7 g/l

CÓDIGOS

EAN-13: 5601377315183

ITF-14: 15601377315180



NOTA DO ENÓLOGO: Rui Veladas e Tiago Garcia

Vinho de aspecto cristalino, cor palha ténue, aroma frutado com notas citrinas e de frutos tropicais, na boca apresenta-se equilibrado e fresco.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

Garrafa: 0,75L

Garrafas por Caixa: 6

Peso da Caixa: 7,5kg

Medidas da Caixa: 318x146x218mm

Caixas por Palete: 125

Fiadas por Palete: 5

Caixas por Fiada: 25

Peso da Palete: 938kg

Altura da Palete: 175cm