

DFJ

ALVARINHO & CHARDONNAY | Vinho Regional Lisboa | white 2021


DFJ VINHOS
The New Portugal



Enólogo: José Neiva Correia

País / Região: Portugal / Lisboa

Terroir: Quintas da DFJ VINHOS

Castas: Alvarinho 50% e Chardonnay 50%

Método de vinificação:

Desengaçado com contacto pelicular pré fermentativo. O mosto é arrefecido a 15°C e é filtrado a vácuo com perlités. A fermentação é feita com leveduras secas ativas, sendo a temperatura controlada entre 16°C e 18°C.

Notas de prova:

Complexo, encorpado, fresco, frutado e saboroso. Na prova é intenso, persistente e refrescante. Um branco de grande finesse e elegância.

Como servir:

O aperitivo perfeito, o branco que você pode confiar para qualquer ocasião, ótimo com frutos do mar, mariscos, pratos de peixe, sopas, saladas, aves, comida vegetariana e até cozinhas mais picantes e condimentadas como a indiana, japonesa e chinesa. Sirva a 8C - 10C.

ABV at 20°C%: 12,5

Volume at 20°C g/cm³: 0.9908

Dry Extract total g/dm³: 24,5

Volatile acidity in acetic acid g/l: 0.43

Total acidity inTH2 g/l: 5.78

Fixed acidity inTH2 g/l: 5.65

pH: 3.35

SO2 (free) & (total) mg/l: 54/ 170

Caixa 6 garrafas x 75 cl (horizontal)

Peso bruto: 8,3 Kgs (6x75cl)

Dimensão da caixa / mm: 310x255x175

Paquete Standard (1.0mx1.2m) = 128 Caixas (6x75cl) - 16 Caixas/nível x 8 níveis

Euro paquete (0.80mx1,2m) = 96 Caixas (6x75cl) - 12 Caixas/nível x 8 níveis

Código barra garrafa (EAN13) = 560 031219 073 1

Código barra caixa (ITF14) = 1 560 031219 073 8

FCL 1x 20' = 2200 caixas (estiva) / 11 Euro paletes / 10 Paletes Standard