



Quinta do Cardo Branco

Historial: Elaborado a partir de uvas da casta Sória, colhidas à mão, numa das vinhas mais altas de Portugal, este vinho foi vinificado em cuba durante 30 dias, a cerca de 14C. Teve um ligeiro estágio sobre borras nas de fermentação.

Notas de prova: Cor verde limão brilhante, notas orais, minerais e frutadas, maçã e lima. Na boca mostra untuosidade e frescura, com final longo.

Acompanhamento: Companhia perfeita de peixes, mariscos e saladas.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 12,5% vol

Acidez Total: 4,98 g/l

PH: 3,19

DADOS LOGÍSTICOS

Garrafa

EAN: 5600283661131

Capacidade: 750 ml

Peso: 1,16 Kg

Altura: 31,5 cm

Largura da base: 7,28 cm

Caixa Cartão

ITF: 15600283661138

Peso: 7,16 Kg

Altura: 32 cm

Largura: 15 cm

Profundidade: 22,5 cm

Palete

Caixas por Fiada: 25

Fiadas por Palete: 5

Peso por palete: 895,00 Kg

