



WINES

BY NCAMPELO

Grancave

Vinho Branco DOC Alentejo 2018



Castas:
50% Antão Vaz e 50% Roupeiro



Denominação: DOC Alentejo
Tipo: Branco
Origem: Borba - Alentejo - PT



Análises:
Álcool (%vol): 14
Açúcar Residual (g/dm3): 1,5
Acidez Total (g/dm3): 6,1



Enólogos:
Fernando Machado e Henrique Lopes



Vinificação:
Uvas colhidas dentro da propriedade por processos mecânicos e desengaçadas na chegada à adega.
Fermentação a baixas temperaturas.



Aspecto: Cor límpida e cítrina.
Aroma: Aroma bastante frutado com tonalidades orais.
Boca: Caracteriza-se como seco, no entanto é bastante redondo, com uma acidez vincada que casa na perfeição com o álcool.



Consumo:
Este vinho branco harmoniza na perfeição com diversos pratos como por exemplo peixes, carnes de ave grelhadas, comida Asiática ou uma salada fresca.
É perfeito para um aperitivo de Verão.



Informação:
Deve ser servido a uma temperatura entre 8°C e 10°C.
Deve ser conservado em local fresco, seco e protegido da luz solar.



Códigos:
Garrafa (EAN13): 5603238403824
Caixa 6 (ITF14): 15603238533771



Dados Logísticos:
Garrafa: Bordalesa Prestigio Ecova 750ml
Caixa: 6 Garrafas
Medidas: 230mm x 150mm x 335mm
Peso: 8 Kg
Palete: Europaleta 125 caixas
Medidas: 120cm x 80cm x 181cm
Peso: 1.020 Kg

Sede
Rua do Couto, 170
Cabaços
4990-565 PONTE DE LIMA
PORTUGAL

Escritório
Smart Space
Rua Joaquim Maria Simões, nº1
2560-281 Torres Vedras
LISBOA PORTUGAL

Contactos
email: export@ncampelo.com
www.ncampelo.com
+351 962 310 693