



ACREDITO NAS NOSSAS CASTAS, NAS SUAS CORES, NOS SEUS AROMAS E SABORES, POR ISSO ELEGI-AS COMO SUPORTE DOS MEUS VINHOS. A MINHA APOSTA É DESENHAR VINHOS COM CASTAS PORTUGUESAS, VINHOS FEITOS COM O QUE É NOSSO, AQUILO DE QUE TODOS NOS ORGULHAMOS.



Paulo Laureano

COLHEITA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO BRANCO 2024

CASTAS

Antão Vaz e Arinto

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Desengace total, esmagamento suave, prensagem automática. Clarificação estática do mosto a baixa temperatura.

Fermentação em cubas de inox em câmara de frio durante 20 dias. Estágio sobre a borra fina durante 3 meses.

NOTA DE PROVA

Aroma de fruta tropical, manga madura, mineral com algumas notas cítricas.

Macio, com frescura marcada e estrutura bem presente. Final elegante, fresco e prolongado.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5% Vol.
Acidez Total	5,8 g/dm ³
PH	3.32

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1.210 kg
EAN	5600813190513
ITF	15600813190510
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	510
Peso Caixa (Kg)	7.260 kg
Volume Caixa (m ³)	0.015
Nº Caixa/Fiada	17
Nº Fiadas	5
Caixas/Paleta	85



BY
**PAULO
LAUREANO**