



ADEGA COOPERATIVA DA LABRUGEIRA

C.R.L.

MARCA
DESIGNAÇÃO
CASTAS
VINIFICAÇÃO

Barão de Alenquer
Vinho DO Alenquer - Branco
Arinto, Fernão Pires e Seara Nova.
Vinificação clássica de bica aberta de uvas selecionadas.
O mosto é criteriosamente controlado até à clarificação.
A fermentação ocorre a temperatura controlada.

PROVA

Vinho com grande abrangência gastronómica. Acompanha preferencialmente pratos de peixe, marisco, saladas e carnes magras.

TEMPERATURA
DE CONSUMO

Recomenda-se servir a 10°C - 12°C.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

TEOR ALCOÓLICO
ACIDEZ TOTAL
PH

13-14% vol.
5,0-6,0 g/L (ácido tartárico)
3,3-3,4

APRESENTAÇÃO

GARRAFA
CAPACIDADE
EMBALAGEM
PESO EMBALAGEM
DIMENSÕES EMBALAGEM
EUROPALETE

Bordalesa Prestige
0,75L
6
7,8kg
327x228x150mm
84 (12x7)

