



D. JOÃO I

Vinho Branco / White wine

VINHO

DENOMINAÇÃO

Vinho

CASTAS

CODO OU SÍRIA – FONTE CAL

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

ESPÉCIE: **Branco**

COR: **Citrina**

ASPETO: **Cristalino**

ESPUMA: **Branca**

ANÁLISES

Alcool (% vol.) – 13,0 %

Acidez Volátil (gr. Ac. acético/l) – Inferior ao limite legal

Acidez Total (gr. Ac. tartárico/l) – 5,0 gr/L

pH – 3,51

Sulfuroso Total – Inferior ao limite legal

VINIFICAÇÃO

Após ter sido extraído o sumo da uva por intermédio de um método tecnologicamente evoluído (centrifuga de decantação) é vinificado com recurso a controlo térmico apertado cerca dos 16°C, com recurso a leveduras secas ativas.

MATURAÇÃO

Após vinificação é estagiado em depósitos de cimento e aço inoxidável, para posterior loteamento de acordo com os parâmetros desejados.

CONSUMO

Servir aproximadamente a 12°C

GASTRONOMIA

Excelente acompanhamento para pratos carnes e peixes gordos e queijos

NOTA DO ENÓLOGO: Luís Ribeiro

Vinho muito equilibrado de taninos e acidez, conferindo-lhe presença e frescura de boca. Final de boca correto.

OBSERVAÇÕES

METION

Wine

GRAIPS VARIETEIS

CODO OU SÍRIA – FONTE CAL

ORGANOLYTIC CHARACTERISTICS

SPECIES: **White**

COLOR: **Citrine**

ASPECT: **Clear**

FOAM: **White**

ANALYSIS

Alcohol (% vol.) – 13,0%

Acidity Volatile (Ac Acceptable / l) – Less than the legal limit

Total Acidity (tartaric acid / l) – 5,0 gr / L

pH – 3,51

Sulfurous Total – Less than legal limit

VINIFICATION

After the grape juice has been extracted using a technologically advanced method (decanting centrifuge), it is vinified using tight thermal control at around 16°C, using active dry yeasts.

MATURATION

After winemaking aged in cement and stainless steel tanks, for subsequent blending according to desirable parameters.

SERVICE

Serve at approximately 12°C

GASTRONOMY

Excellent accompaniment to meat dishes and fish and cheeses

NOTE FROM THE ENOLOGIAN: Luís Ribeiro

Very balanced wine of tannins and acidity, giving it presence and freshness of mouth.

COMMENTS

FILOSOFIA

A excelente qualidade dos vinhos da região deve-se às características dos solos, bem como ao micro clima da região propício à cultura da vinha.

PHILOSOPHY

The excellent quality of the region's wines should stand out due to the characteristics of the soils, as well as the micro climate of the region, which is conducive to vine culture.

Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número de garrafas por caixa	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m3)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas / palete	Peso bruto da paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
375	560 2021 020033	20	0,34 x 0,28 x 0,24	0,0228	13,7	5 560 2021 020021	50	685± 20	1,40
750	560 2021 020026	6	0,22 x 0,15 x 0,33	0,0105	7,4	2 560 2021 017006	100	740±20	1,45
1000	560 2021 020088	12	0,35 x 0,26 x 0,31	0,0282	17,1	1 506 2021 020085	50	855±20	1,40