

MONTARIA

DOC Alentejo

Vinho Branco RESERVA 2023



Castas

Antão Vaz, Arinto e
Roupeiro



Enologia

Carlos Eduardo

REGIÃO

O Alentejo é a maior região vinícola de Portugal e também uma das mais diversas, contemplando oito sub-regiões. Os seus 22 mil hectares de vinha estenderam-se por planícies, colina e serras e assentam em distintos tipos de solos: argila, calcário, mármore, areias, xisto, granito. O clima é mediterrâneo continental, com maiores amplitudes térmicas nas regiões interiores, mais próximas da fronteira com Espanha.

VINIFICAÇÃO

Fermentação em cubas de aço inoxidável, com um breve estágio em barricas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina, com aromas de ameixa e alperce e apontamentos de mineralidade. Na boca é fresco, com acidez equilibrada.

DETALHES ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12.5 +- 0,5
Acidez Total	5.5 +- 1
pH	3.3+-0.5

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Peso Garrafa (Kg)	1.200
EAN	5600390417133
ITF	15600390417130
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	750
Peso Caixa (Kg)	7.200
Volume Caixa (m3)	0.011
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	5
Caixas/Paleta	125



PARRAS WINES

Estrada Nacional,
8-5 km 2,3
2460-526 Maiorga
Alcobaça - PT

T: (+351) 262 503 260

E: geral@parras.pt

www.parras.wine

