

MULA VELHA PREMIUM



2018

VINHO BRANCO IG LISBOA

CASTAS

40% Arinto, 20% Chardonnay, 20% Fernão Pires e 20% Verdelho.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Parte fermentado em cubas de aço inox, outra parte em carvalho francês, com agitação das borras finas durante dois meses.

ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

NOTAS DE PROVA

Aroma com notas florais, baunilha, frutos tropicais e citrinos. Untuoso, equilibrado, intenso e fresco.

A REGIÃO

A Indicação Geográfica Lisboa é uma das mais importantes regiões portuguesas, em termos de área de vinha e produção de vinho. Formada por suaves colinas, de relevo pouco acentuado, a IG Lisboa estende-se desde a capital de Portugal para norte, até Pombal, sempre ao longo do litoral, numa faixa que não ultrapassa os 40 km de largura. Região multifacetada, abarca diversas denominações de origem, antigas e modernas, com características distintas entre si. O clima é temperado, de influência atlântica, com Verão relativamente ameno, mais fresco e húmido nas zonas mais próximas do mar, mais quente e seco nas zonas protegidas pela serra de Montejunto.

A MARCA

Para além de representar um animal outrora comum nas tarefas agrícolas onde se distinguiu pela sua capacidade de trabalho e resistência, "Mula Velha" é uma expressão utilizada em Portugal para caracterizar uma pessoa experiente, sábia, conhecedora, que não se deixa enganar. Nesse sentido, o vinho Mula Velha é também ele feito por quem sabe e, sobretudo, um vinho que não engana: muito consistente na qualidade, amplamente disponível no mercado, acessível no preço. Apresentado em diversos segmentos de produto (Colheita, Reserva, Premium, Casta e Signature) oferece sempre muito mais do que aquilo que se paga por ele.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	13,0%
Acidez Total	3,4 (+/- 0,1)
pH	5,5 (+/-1)

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600390414088
ITF	15600390414085
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	504
Peso Caixa (Kg)	8,2
Volume Caixa (m3)	13,5
Nº Caixas/Fiada	21
Nº Fiadas	4
Caixas/Paleta	84

Estrada Nacional 8-5 km 2,3
2460 - 526 Maiorga, Alcobaca, Portugal
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | www.parras.wine


PARRAS
WINES