

# DESAFINADO



## 2022

## VINHO BRANCO DOC DOURO

### CASTAS

Viosinho, Gouveio e Malvasia Fina.

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentado em cubas de aço inox.

### ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

### NOTAS DE PROVA

Cor limão. Muita fruta envolvida em especiarias doces e muito alperce com alguma mineralidade. Na boca é untuoso, fresco e vivo, termina longo, quase infundável.

### A REGIÃO

Foi nas escarpas do vale do rio Douro que nasceu aquela que é a mais antiga Denominação de Origem vinícola do mundo, demarcada e legislada em 1756 por influência direta do Marquês de Pombal.

Estas escarpas, decoradas com vinhas singularmente dispostas em terraços e patamares, conferem à região uma paisagem única e inconfundível, classificada Património Mundial em 2001 pela Unesco. Embora particularmente difíceis de trabalhar, estes solos, para além de excelentes para a longevidade das vinhas, permitem a obtenção de vinhos muito concentrados, únicos.

### DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5%
Acidez Total	5,5 (+/-0,5)
pH	3,3 (+/- 0,5)

### DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600965800643
ITF	15600965800640
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	600
Peso Caixa (Kg)	7,02
Volume Caixa (cm3)	11,13
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	4
Caixas/Paleta	100

Estrada Nacional 8-5 km 2,3  
2460 - 526 Maiorga, Alcobça, Portugal  
+351 262 503 260 | geral@parras.pt | [www.parras.wine](http://www.parras.wine)

  
**PARRAS**  
WINES