

# MARGINAL RESERVA



## 2019

## VINHO BRANCO IG LISBOA

### CASTAS

40% Arinto, 35% Fernão Pires e 25% Chardonnay.

### VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentação em cubas de aço inox.

### ENOLOGIA

Carlos Eduardo.

### NOTAS DE PROVA

Aromas e sabores a frutos tropicais e citrinos, encorpado, com boa frescura e uma sensação limonada no final.

### 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.

### DADOS ANALÍTICOS

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

### DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600390418154
ITF	15600390418151
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Palette	750
Peso Caixa (Kg)	7,2
Volume Caixa (m3)	11,1
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	5
Caixas/Palette	125

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