CASA DAS GAEIRAS
VINHAS VELHAS

2019

VINHO BRANCO DOC ÓBIDOS

CASTAS
100% Vital.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO
Fermentação em barricas de carvalho francês.

ENOLOGIA
Tiago Correia.

NOTAS DE PROVA
Vinho de cor citrina e aroma complexo e bem definido, marcado pelas notas de fruto de caroço. Na boca é untuoso e estruturado, com acidez viva e refrescante e final longo e distinto.

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.

HISTÓRIA
A Casa das Gaeiras pode ser considerada o nosso pequeno Chateaux na região de Óbidos, onde são produzidos vinhos de nicho, com uma produção limitada e que refletem a tradição e tipicidade dos vinhos brancos desta região. O excelente terroir permite que o nosso enólogo produza vinhos de alta qualidade, reconhecidos nacional e internacionalmente pela sua grande frescura e mineralidade.

DADOS ANALÍTICOS

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

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,45
EAN	5600390414538
ITF	15600390414535
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Palete	462
Peso Caixa (Kg)	8,70
Nº Caixas/Fiada	11
Nº Fiadas	7
Caixas/Palete	77

CASA DAS
GAEIRAS