CASA DAS GAEIRAS

2019 VINHO BRANCO DOC ÓBIDOS

CASTAS

Arinto, Chardonnay e Fernão Pires.

VINIFICAÇÃO & ESTÁGIO

Fermentação em cubas de aço inox.

ENOLOGIA

Tiago Correia.

NOTAS DE PROVA

Os aromas florais combinados com os frutados do limão e o ananás reflectem a frescura deste vinho, tão característica deste terroir.

PRÉMIOS E REFERÊNCIAS

89 Pontos e Best Buy na Wine Enthusiast 2020

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 +/-1
pH	3,3 +/-0,5

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,17
EAN	5600390411742
ITF	15600390411749
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Palete	750
Peso Caixa (Kg)	7,02
Nº Caixas/Fiada	25
Nº Fiadas	5
Caixas/Palete	125

CASA DAS GAEIRAS