



Adega Cooperativa da
Labrugeira, CRL

Designação: Vinho Regional Estremadura

Castas: Arinto, Vital, Seara Nova, Jampal, Rabo-de-Ovelha e Tarez.

Vinificação: As uvas de média maturação são vindimadas manualmente. Aquando a sua recepção na adega são devidamente sulfatadas para sofrerem o processo de desengace total e esmagamento e prensagem. O mosto sofre um choque térmico de 10°C antes de ser filtrado a vácuo, depois é encaminhado para cubas de inox com cintas de refrigeração. São inoculadas com leveduras seleccionadas. A fermentação alcoólica decorre com controlo de temperatura.

Características Organolépticas: Vinho de cor citrino, aroma jovem, marcadamente frutado com sabor fresco e persistente.

Análise Físico - Química:

Teor Alcoólico: 9,5 % (v/v)

Acidez Total: 5,70 g/L (ácido tartárico)

Acidez Volátil: 0,50 g/L (ácido acético)

pH: 3,28

Extracto Seco: 28,9 g/L

Apresentação:

Garrafa bordalesa reserva 0,75L.

Embalagens de 6 unidades.

Embalagem (peso): 7,8 Kg

Embalagem (dimensão): 332x235x165 mm

Euro palete: 108 embalagens (12x9 níveis)

Acompanha: comidas ligeiras, lanches, ceias e mariscos.

Category: White Wine Regional Estremadura

Grape Varieties: Arinto, Vital, Seara Nova, Jampal, Rabo-de-Ovelha and Tarez

Winemaking: This blend has been produced from fruit grown in our picturesque Montejunto Valley vineyards of the geographe region. Grapes with young ripe were harvested and fermented in stainless tanks with cooling processing.

The Sensory Evaluation: Lifted aromas of passionfruit and peach show the distinctive varietal style this region. This is followed by reach flavours of pineapple and citrus wich are enhanced by a well balanced finish.

A wine to complement seafood. Perfet recipe for this wine is seared sea scallops with fennel gazacho salsa.

Alcohol: 9,5 % (V/V)

Capacity: 75cl

Box (weight): 7,8 Kg

Box (dimension): 332x235x165 mm