



CARQUEIJAL

DOURO D.O.C. BRANCO 2018

A nobreza das castas Malvasia Fina, Cerceal, Fernão Pires e Viosinho, associada ao solo e ao micro-clima deu a este vinho personalidade e carácter único.

Recomenda-se consumir a uma temperatura de 8/10°C.

The nobleness of the castes Malvasia Fina, Cerceal, Fernão Pires and Viosinho, associated to the ground and the agro-climatic complex of the region has given this wine personality and a unique character.

We recommend to drink it at a temperature of 8/10°C.

Região.....	DOURO D.O.C.
<i>Region</i>	
Castas.....	30% Malvasia Fina
<i>Castes / Grapes</i>	30% Cerceal
	30% Fernão Pires
	10% Viosinho
Vinificação.....	Ligeiro contacto pelicular a frio, prensagem e
<i>Vinification</i>	esgotamento parcial. Fermentação a 15/16°C.
Estágio.....	3 Meses em cuba inox e 1 mês em garrafa
<i>Stay</i>	<i>3 months in stainless steel vats and 1 month in the bottle</i>
Engarrafamento	Dezembro 2018 / December 2018
<i>Bottling</i>	
Produção.....	55.000 Garrafas 750ml
<i>Production</i>	6.900 Garrafas 375ml
	Cor / Colour: Citrino / Citrus
Prova Organoléptica...	Aroma: Fresco e frutado, notas cítricas e minerais,
<i>Organoleptic taste</i>	<i>boa acidez. / Fresh and fruity, citrus and mineral notes, good acidity</i>
	Sabor: Boa acidez, refrescante e frutado. / <i>Good acidity, refreshing and fruity</i>

Análise Físico-Química:

Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	13% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Acidez Total:	6,28 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	5,9 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,3 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,23
Ext.Seco Total:	21,4 gr/dm ³
<i>Total Dry Ext.</i>	

Curva de Envelhecimento

Ageing curve

Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 2 a 3 anos após o engarrafamento.

A positive ageing in the bottle is predictable for a period of 2 to 3 years after bottling.

Pratos a combinar

Goes along well with

Entradas diversas, carnes brancas, aves e mariscos.

Appetizers, white meats, poultry meats and sea-food dishes

Conservação em cave

Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% Temperatura.....10/12°C.

Humidity

Temperature

Como servir (temperatura).....8/10°C.

How to serve (temperature)



Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml

Capacity

Peso..... 1.250 g

Weight

EAN Code..... 560 4235000047

Caixa / Box

C...333 mm x L...229mm x A...150 mm

Peso..... 8,5 Kg

Weight

ITF Code..... 15604235000044