



SILVA SERGIUS

SILVA SERGIUS

VINHO VERDE
VINHO BRANCO

O VINHO

A Região Demarcada dos Vinhos Verdes está localizada no Noroeste de Portugal e está dividida em 9 Sub-Regiões. É a maior Região Demarcada em Portugal e diferencia-se pelas características únicas dos seus vinhos. A maior parte dos vinhos produzidos são brancos e as castas utilizadas são castas autóctones.

A originalidade e tipicidade destes vinhos é o resultado da união de 3 factores únicos: as características dos solos maioritariamente graníticos, pobres e pouco profundos, o clima fortemente influenciado pelo Oceano Atlântico e as castas utilizadas. Destes factores resulta um vinho naturalmente leve, fresco e de aromas delicados.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina com aroma a frutas brancas de pomar e nuances tropicais. Tem paladar fresco, suave e agradável.

CASTAS: Pedernã (Arinto), Azal e Trajadura

COLHEITA: Manual, em meados de Setembro

VINIFICAÇÃO: Após prensagem suave e decantação a frio, a fermentação é feita em aço inox entre 14° e 16°c.

ENÓLOGA: Nídia Martins

DADOS ANALÍTICOS:

pH: 3.2

Acidez total: 6g/L

Açúcar residual: Seco

Alc.: 11% Vol

DADOS TÉCNICOS E LOGÍSTICOS

Embalagem: Garrafa de vidro com rolha de cortiça

Garrafas por caixa: 6

Dimensões da caixa (a-l-c): 330 x 160 x 225 mm

Peso por caixa: 7 Kg

Caixas por camada: 25 Camadas por palete: 5

Euro palete: 1200 x 800 mm

Marca: Silva Sergius

Tipo de produto: Vinho Branco

Denominação de origem: Vinho Verde

País: Portugal

Capacidade: 750ml

Código garrafa EAN13 : 5601834490019

Código caixa ITF14: Não aplicável

