



CAVES RENDEIRO

vinhos

MARCA	QUINTA DO RENDEIRO
DENOMINAÇÃO	VINHO REGIONAL LISBOA GRANDE RESERVA
TIPO	BRANCO
ANO	2015
CASTAS	FERNÃO PIRES (50%), MALVASIA FINA (40%) E VIOGNIER (10%)
REGIÃO	ALENQUER PORTUGAL
SOLOS	ARGILO-CALCÁRIOS
CLIMA	ATLÂNTICO

VINIFICAÇÃO

Em sistema de bica aberta com defecação a baixa temperatura e fermentação 17 °C.

NOTAS DE PROVA

Organoléticamente este vinho apresenta-se com uma cor citrina dourada e com aromas a fruta de polpa branca madura, deixando notar a madeira resultante do estágio a que foi sujeito.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Aconselhamos o seu consumo à temperatura de 14 °C, em copo de vidro adequado, devendo a garrafa ser aberta alguns minutos antes afim de exaltar as suas características sensoriais. Recomenda-se o seu consumo acompanhado de pratos de carne estufada ou caril de peixe.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

TEOR ALCOÓLICO	13% vol. (± 0,3% vol.)
MASSA VOLÚMICA	0,985 (± 0,003 a 20°C)
EXTRACTO SECO	20 a 25 g/L
ACIDEZ TOTAL	4.5 a 6 g/L (Ácido Tartárico)
ACIDEZ VOLÁTIL	0,40 a 0,65 g/L (Ácido Acético)
ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL	≤ 150 mg/L
PH	3,45 a 3,7
AÇUCARES TOTAIS	≤ 5 g/L

ACONDICIONAMENTO

CAIXA DE MADEIRA DE 3 GARRAFAS DE 0,75L	
DIMENSÕES DA CAIXA	9,5x34x27,5cm

CÓDIGO DE BARRAS

5608596105380

Freixial do Meio | Alenquer | Portugal
Tel./Fax: +351 263 760 694 | Telm.: +351 919 373 270
info@cavesrendeiro.com
www.cavesrendeiro.com

