



# QUINTA DO BOIÇÃO

## VINHAS VELHAS - BRANCO

### GRANDE RESERVA - 2014

<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Vinho Branco DOC.
<b>REGIÃO</b>	Bucelas.
<b>CASTAS</b>	Arinto (100%).
<b>ASPECTO</b>	Cristalino.
<b>COR</b>	Citrina definida com tons esverdeados.
<b>AROMA</b>	Aos aromas de tostados e mel, juntam-se os de flor de laranjeira e citrinos.
<b>SABOR</b>	Na boca, apresenta-se um vinho poderoso e complexo, com excelente volume de boca, elegante e harmonioso.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica a 16°C.
<b>MATURAÇÃO</b>	Estágio em barricas de Carvalho Francês.
<b>SUGESTÕES DE CONSUMO</b>	Ideal para acompanhar charcutaria condimentada, peixes assados no forno, carnes vermelhas guisadas e queijos de estrutura média. Servir à temperatura de 10°C.
<b>PARÂMETROS ANALÍTICOS</b>	Teor Alcoólico Volume (% vol): 13,5 Acidez total (g/l): 6,2 pH: 3,29



750 ml

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM**

EAN	GARRAFA	560 11100 0156 4
ITF	CAIXA	1 560 11100 0156 1

**PALETIZAÇÃO STANDARD**

Nº CAIXAS/PALETE	100
Nº FIADAS/PALETE	10
Nº CAIXAS/FIADA	10
DIMENSÕES GFA (AxD) cm	30,6 x 8,3
PESO DA GARRAFA	1,58
DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	9,5 x 26,5 x 32,0
PESO CAIXA (Kg)	4,95
PESO PALETE (Kg)	520,00
Nº GARRAFAS/CAIXA	3
ALTURA DA PALETE (cm)	72,4