



QUINTA DO BOIÇÃO

RESERVA – BRANCO

ARINTO – 2016

CLASSIFICAÇÃO	Vinho Branco D.O.C.
REGIÃO	Bucelas.
CASTAS	Arinto (100%).
ASPECTO	Cristalino.
COR	Citrina definida com tons esverdeados.
AROMA	Intenso e exuberante, predominante em frutos exóticos, citrinos, flores brancas, tostados e ligeiros frutos secos.
SABOR	Na boca, combina untuosidade com mineralidade e com a acidez natural do Arinto, resultando num vinho complexo, com um final de boca agradável e persistente.
VINIFICAÇÃO	Desengace total, maceração pelicular a frio e final de fermentação em barricas de carvalho francês.
SUGESTÕES DE CONSUMO	Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e queijos de estrutura média. Servir à temperatura de 8°C.
PARÂMETROS ANALÍTICOS	Teor Alcoólico Volume (% vol): 13,5 Acidez total (g/l): 6,5 pH: 3,17



750 ml

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

EAN	GARRAFA	560 1239 00016 5
ITF	CAIXA	2 560 1239 00016 9

PALETIZAÇÃO STANDARD

Nº CAIXAS/PALETE	84
Nº FIADAS/PALETE	4
Nº CAIXAS/FIADA	21
DIMENSÕES GARRAFA (AxLx) cm	31,2 x 7,94
PESO DA GARRAFA	1,33
DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm	32,8 x 16,9 x 25,0
PESO CAIXA (Kg)	8,28
PESO PALETE (Kg)	720,52
Nº GARRAFAS/CAIXA	6
ALTURA DA PALETE (cm)	146,6