

CABO DA
ROCA

RESERVA CHARDONNAY REGIONAL LISBOA BRANCO 2023

Notas de Prova

 Regional Lisboa

 2023

 Branco

 100% Chardonnay

 Aromas frescos a ananás, pêssego e notas minerais.

 Rico e elegante, com umas nuances salinas. Notas de ananás bem presente envolvido por notas de baunilha, com um agradável toque de ervas frescas e carvalho.

 Queijo fresco de cabra, ostras, peixe grelhado, risotto de marisco com garoupa.

Notas do Enólogo

PRIMEIRO ANO DE PRODUÇÃO: 2023

DESCRIÇÃO DA VINHA - Vinha a 26km da costa Atlântica a 135m de altitude com 30 anos. Uma produção média de 5 ton/há e uma densidade de plantação de 3.800 pés/há. Orientação: N-S

SISTEMA DE CONDUÇÃO - Cordão Unilateral

CLIMA E SOLO - Forte influência atlântica com terras aluviais que contrasta com as encostas onde o calcário é abundante.

COLHEITA - 100% máquina de vindimar na última semana de Agosto.

VINIFICAÇÃO - As uvas são desengaçadas e esmagadas diretamente para a cuba, 3 dias de maceração a frio; fermentação alcoólica a 24°C para preservar a fruta; fermentação malolática em barricas usadas de carvalho francês.

 **ESTÁGIO:** 6 meses em barricas usadas de carvalho francês.

 **POTENCIAL ENVELHECIMENTO** - 4 anos
QUANDO BEBER - 2024 até 2028

 **TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 12°



DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL - 12,5%
ACIDEZ TOTAL (g/L) - 5,65
ACIDEZ VOLÁTIL (g/L) - 0,6
AÇÚCAR RESIDUAL (g/L) - 0,6
PH - 3,34

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

GARRAFA - Bourgogne Vin Grand Cru
VEDANTE - Microaglomerado
VOLUME - 750 ml
CÓDIGO DE BARRAS GARRAFA - 5600816901970
CÓDIGO DE BARRAS CAIXA - 15600816901977
PESO DA GARRAFA - 685 gr
ALTURA DA GARRAFA - 294 mm
Ø MÁXIMO - 92,7 mm
GARRAFAS/CAIXA - 6
PESO CAIXA - 8,61 kg
PESO LIQUIDO DA CAIXA - 4,5 L
DIMENSÕES DA CAIXA - 500x298x96 mm
CAIXAS/FIADA - 6 cxs
FIADA/PALETE - 15
GARRAFAS/PALETE - 540 uni
CAIXAS/PALETE - 90 cxs
PESO TOTAL PALETE - 800 kg
DIMENSÕES DA PALETE - 1200x800x1800 mm