



FICHA TÉCNICA

QUINTA DA VASSALA – CHARDONNAY RESERVA

DENOMINAÇÃO Vinho Regional Lisboa Branco Reserva

CASTA Chardonnay (100%)

COLHEITA 2016

VITICULTURA **SOLO** **DENSIDADE PLANTAÇÃO**
Argilo -Calcário 3.330 Plantas /ha

VINIFICAÇÃO *Receção com desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem pneumática defecação estática frio, seguido de inoculação de leveduras selecionadas. Fermentação em madeira de carvalho.*

NOTAS DE PROVA Vinho de Cor palha esverdeado, aroma a citrinos, fruta tropical com notas de mel. Na boca encorpado, complexo com excelente equilíbrio entre fruta e a madeira onde fermentou. Recomendado para acompanhar pratos de peixe no forno e queijo de pasta mole. Deve servir-se a uma temperatura entre os 10 e os 12°C

ENÓLOGO Julião Batista

ANALISE FÍSICO	TEOR ALCOÓLICO	ACIDEZ TOTAL	PH	AÇÚCARES TOTAIS
QUÍMICA	13.2%	6.0 G (Ácido Tartárico) /L	3.59	<1.5 G/L

ARMAZENAMENTO Deve conservar-se em «garrafa deitada», em local fresco e seco, ao abrigo da Luz, durante 5 anos.
Por ser um produto natural, esta sujeito a guardar depósito.

PRÉMIOS

COLHEITA DE 2016 CHARDONNAY DU MONDE 2017

BRONZE

Garrafa	Capacidade	Embalagem	Peso Embalagem	Dimensões Embalagem	EURO PALETE
Bordalesa	0.75L	6 Unidades	7,690 Kg	232x160x330	Total Caixas: 69 Fiadas: 6

Março de 2017

SARTAL, LDA

Quinta da Vassala, Estrada Nacional Nº 1 | Km 49 Marés | 2580-067 Marés | Alenquer | Portugal

Telefone: 263790531 | 263799216 | 263799636 | Email: geral@sartal.pt | www.sartal.pt

GPS: 39.16820, -8.990875