



ENCOSTAS DE SERPA ÂNFORA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Herança do povo romano trazida para Portugal há mais de 2.000 anos, o vinho produzido em Ânforas de barro tornou-se um saber icónico da nossa região que orgulhosamente, até aos dias de hoje, é transmitido de geração em geração. Vinho obtido através da vinificação da casta Antão Vaz, num processo fermentativo sem controlo de temperatura e respeitando as técnicas tradicionais. De cor dourada, no nariz apresenta notas de mel e fruto seco salgado, acompanhadas de um ligeiro vegetal. Na boca, apresenta-se fresco, com uma acidez vibrante que permite um final longo e persistente.

Heritage of the Roman people brought to Portugal more than 2,000 years ago, the wine produced in clay amphoras has become an iconic knowledge of our region that is proudly, until today, transmitted from generation to generation. Wine obtained through the vinification of the Antão Vaz variety, in a fermentation process without temperature control and respecting traditional techniques. Golden in color, on the nose it presents notes of honey and salted dried fruit, accompanied by a light vegetable. In the mouth, it is fresh, with a vibrant acidity that allows a long and persistent finish.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	76,1 mm
Altura Height	315 mm
EAN Code	560 066 807 8264
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Length	321 mm
Largura Width	244 mm
Altura Height	163 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,360 Kg
Palete Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x168
Peso Weight	836 Kg

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL FILE

Denominação Demonination	Vinho Regional Alentejano
Produtor Producer	Monge e Filhas - Vinhos de Serpa, Lda.
Enólogo Winemaker	Paulo Vareia
Envelhecimento Aging Process	Fermentado em talha de barro Fermented in a clay pot
Castas Grape Varieties	Antão Vaz
Teor de Alcóol Alcohol	12%
Acidez Total Total Acidity	5.6 g/dm3
pH	3.62
Acidez Volátil Volatil Acidity	1,07 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	45 g/dm3
SO2 Total Total SO2	109 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.4 g/dm3