



ENCOSTAS DE SERPA VINHO REGIONAL ALENTEJANO VINHO BRANCO | WHITE WINE

Produzido a partir das castas Chardonnay e Arinto, com fermentação a temperatura controlada terminada em barricas de carvalho Francês. Cor verde dourada, aroma a frutos tropicais e pêsego com notas tostadas evidentes. Sabor frutado, elegante e com uma acidez equilibrada.

Produced from the Chardonnay and Arinto varieties, with controlled temperature fermentation finished in French oak barrels. Color golden green, aroma of tropical fruits and peach with obvious toasted notes. Fruity flavor, elegant and with a balanced acidity.

FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	72,60 mm
Altura Height	315 mm
EAN Code	560 010 435 3214
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Length	150 mm
Largura Width	230 mm
Altura Height	332 mm
Peso Bruto Gross Weight	7,800 Kg
Paleta Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x132
Peso Weight	800 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	Fermentação terminada em barricas de carvalho francês Fermentation finished in french oak barrels
Castas Grape Varieties	Chardonnay Arinto
Teor de Alcóol Alcohol	13%
Acidez Total Total Acidity	5.8 g/dm ³
pH	3.32
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.38 g/dm ³
SO ₂ Livre Free SO ₂	40 g/dm ³
SO ₂ Total Total SO ₂	155 g/dm ³
Açúcares Totais Total Sugars	3.2 g/dm ³