



ENCOSTAS DE SERPA RESERVA

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Produzido a partir das castas Antão Vaz e Chardonnay, com fermentação a temperatura controlada em barricas de carvalho húngaro. Cor verde dourada, aroma a frutos tropicais bem integrado nas notas de madeira. Bom volume de boca, com uma notável acidez que lhe confere um final fresco e prolongado.

Produced from the Antão Vaz and Chardonnay varieties, with fermentation at controlled temperature in Hungarian oak barrels. Golden green color, aroma of tropical fruits well integrated into the wood notes. Good mouth volume, with a remarkable acidity that gives it a fresh and prolonged finish.



FICHA LOGÍSTICA | LOGISTIC DATA

Garrafa Bottle	750 ml
Diâmetro Diameter	85 mm
Altura Height	293,80 mm
EAN Code	560 068 807 8202
Caixa Case	6 unidades
Comprimento Length	300 mm
Largura Width	258 mm
Altura Height	173 mm
Peso Bruto Gross Weight	8,380 Kg
Paleta Palette	100 caixas
CxLxA LxWxH (cm)	120x80x170
Peso Weight	838 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	2 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa 2 months in french oak barrels and 6 months in bottle
Castas Grape Varieties	Chardonnay
Teor de Alcól Alcohol	13%
Acidez Total Total Acidity	5.9 g/dm3
pH	3.32
Acidez Volátil Volatil Acidity	0.53 g/dm3
SO2 Livre Free SO2	45 g/dm3
SO2 Total Total SO2	130 g/dm3
Açúcares Totais Total Sugars	0.3 g/dm3