

BRANCO SECO CASAL CORDEIRO

Sub-Região Valpaços .Portugal

Valpaços



Ano
2021

DOC TRÁS-OS-MONTES
BRANCO

DESIGNAÇÃO

Região: Rio Torto, Valpaços, Trás-os-Montes, Portugal.

Área total da vinha: 15 ha.

Vinificação: Vindima manual. Clarificação estática. Fermentação em cuba inox a temperatura controlada. Estágio sobre as borras finas até Fevereiro.

Vindima: Setembro 2021.
Engarrafado: Março 2022.
Lançamento: Maio 2022.

NOTAS DE PROVA

Cor: Verde citrina.

Aroma: Intenso e muito elegante. Notas de frutos citrinos, lichias e nuances minerais.

Paladar: Seco. Bom volume de boca, com uma acidez fresca e envolvente. Frutos de polpa branca e tropicais. Final longo.

Informação Técnica

Álcool: 13,50 %/vol. | **Acidez Total:** 7,0 g/dm³

pH: 3,01 | **Açúcares Totais:** 0,6 g/dm³

Dióxido de Enxofre Total: 85 mg/dm³

Viticultura: Carlos Cordeiro
Enologia: Rui Cunha

CASTAS

Arinto	20%
Viosinho	40%
Gouveio	40%



Temperatura de consumo
12°C / 14°C



Localização

Rio Torto - Valpaços



Altitude

320 - 360 m



Solo

Xistoso



Exposição Solar

Norte → Sul

DADOS DE LOGÍSTICA:

Código de barras EAN13: 5600248176069

Garrafa de: 750 ml

Caixas de: 6 unidades

Nº Caixas por linha: 10

Nº Linhas por palete: 10

Caixas por palete: 100

Total de Garrafas por palete: 600

* Euro palete: AA 1200 x BB 800 x CC 1740 mm.



PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR:

CARLOS MANUEL MOUTINHO CORDEIRO | RIO TORTO - VALPAÇOS - PORTUGAL
geral@casalcordeiro.pt | www.casalcordeiro.pt