

**GARRAFAS**

75 cl

**BAG-IN-BOX**

N/D

## FICHA TÉCNICA

# CARDEAL DOM GUILHERME

**BRANCO** RESERVA

### TIPO DE VINHO

Branco

### ANO DE COLHEITA

2015

### REGIÃO

Tejo - Portugal

### ENTIDADE CERTIFICADORA

CVR Tejo – Comissão Vitiv. Regional do Tejo

### DENOMINAÇÃO

Regional Tejo

### CASTAS PREDOMINANTES

Fernão Pires e Arinto.

### TIPO DE SOLO

Calcários pardos ou vermelhos e aluissolos modernos, predominantemente dos campos da margem direita do Rio Tejo.

### TECNOLOGIA

Bica aberta com flotação por azoto, com fermentação a temperatura controlada de cerca de 14°C, com leveduras selecionadas.

### CARATERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Límpido, de cor citrina com nuances esverdeadas, aroma frutado, sabor leve com boa estrutura e final persistente.

**ÁLCOOL** 13% vol.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO** 8° a 10°

**TEMPERATURA DE CONSUMO** 10 a 12°

### GASTRONOMIA

Peixes cozidos ou grelhados, mariscos ou carnes brancas, queijos de pasta mole.