

# **VINHAS DO PASSEIO - BRANCO**

#### ORIGEM / Origin

O "Vinhas do Passeio Branco" é um vinho que provem de uma vinha selecionada, com ascastas tradicionais do Douro, predominância.

The "Vinhas do Passeio white" is a wine that comes from a selected vineyard, with the raditional Douro grape varieties, predominance.

**REGIÃO** 

Branco White Wine

REGION

Sub-região do Cima-Corgo / Sub-region of Cima-Corgo

Cabêda, Alijó, Portugal

ANO COLHEITA

**ALTITUDE** AI TITUDE

>500m

S/ANO

SOLO

Xistoso / Shale

# PARÂMETROS ANALÍTICOS / ANALYTICAL PARAMETERS

ÁLCOOL / ALCOHOL 12.5% Vol. AC. TOTAL / TOTAL ACIDITY 4.7g/dm3 AÇUCAR / SUGAR 8.0g/dm3 рΗ 3.48

## **CASTAS** / VARIETIES

CASTAS TRADICIONAIS DO DOURO

# **EMBALAGEM** / PACKING

CAPACIDADE / CAPACITY 5Lts

CAIXA DE CARTÃO CARDBOARD BOX

QUANTIDADE POR PALETE

170 Box's

**OUANTITY PER PALLET** 

## ESTÁGIO / INTERNSHIP

Em depósito de aço inox, de modo a preservar toda a frescura In stainless steel tank, in order to preserve all the freshness.

## PROVA / TASTE

**VISUAL** / VISUAL

Cor citrina, brilhante e atraente. Citrine color, bright and attractive.

**OLFATIVO** / OLFACTORY

No nariz lembra folha de limoeiro, flores e cítricos.

**GOSTATIVO** / GOSTATIVE

On the nose it resembles leaf of lemon tree, flowers and citrus. Na Boca é fresco, equilibrado, mediamente encorpado com um final

persistente.

In the mouth it is fresh, balanced, medium-bodied with a persistent finish.

# HARMONIZAÇÃO / HARMONIZATION

Portugal

Magnifica escolha para acompanhar refeições de Peixe e Saladas. Magnificent choice to accompany Fish and Salad meals.

CONSUMO / CONSUMPTION: Beber / Drink

TEMPERATURA / TEMPERATURE 10°c /12°c

**VALIDADE / EXPIRATION DATE:** 

1 mês após aberto / 1 month after open

POSIÇÃO / POSITION Lateral / Side

> **ENOLOGIA** Sérgio Alves Hélder Morais

GLT\_VB\_REV00





