

Nome do produto: PACTUS PINOT GRIGIO BRANCO 2018



Produzido e engarrafado por: Sociedade Agrícola do Carneiro, S.A.

Classificação: Regional Lisboa.

Tipo: Branco

Castas: 100% Pinot Grigio

Área: 2 hectares.

Idade da vinha: 7 anos

Solo: Argilo-calcário.

Notas de vindima: Período de maturação (Julho/Agosto) com temperaturas médias da ordem dos 28-30°C, humidade relativa inferior a 70% originam uvas em perfeito estado sanitário, donde por sua vez, resultam mostos com uma boa relação açúcares/ácidos e portadores de excelentes aromas primários e seus percussores.

Vinificação: Sistema clássico de bica aberta. As uvas foram desengaçadas e esmagadas na chegada à adega, seguiram para a prensa onde resultou o sumo que fez a decantação estática durante 48 horas e fermentação durante 15 dias com temperaturas controladas a 14-16°C.

Parâmetros analíticos:

Teor alcoólico	Acidez total	pH	Açúcar
12,2 % Vol	4,60 g/l	3,63	< 1,5 g/l

Notas de prova:

Aspecto visual: Límpido e brilhante.

Cor: Citrina

Aroma: Breves notas de frutos tropicais e a frutos de polpa amarela.

Sabor: Complexo com boa estrutura denotando uma frescura ácida, bastante refrescante e envolvente

Impressão geral: Vinho com excelente acidez, não sendo exagerada num conjunto muito equilibrado,

Consumo: Ideal para acompanhar entradas, todos os pratos de peixe, marisco, podendo ser uma ótima alternativa para um bom aperitivo. Deve ser servido a 10-12°C.

Expedição do produto: Garrafa Bordalesa

Caixas de 6 garrafas deitadas

Euro paletes de 120x80x175 cm, levam 90 caixas em 9 níveis de 10 caixas cada.