



VALE D'ALGARRES

Vale D'Algarres Branco 2009 Regional Tejo Wine

Vale D'Algarres Branco 2009, um apelo aos sentidos. Com um posicionamento "Super Premium" este vinho assume os valores da excelência do rigor e da diferenciação tendo como missão principal ser sinónimo da qualidade e exemplo do Ribatejo a nível nacional e exemplo de Portugal a nível internacional. Esta filosofia está bem visível na casta escolhida 100% Viognier.

PT

Região: Ribatejo

Classificação: Vinho Regional Tejo

Colheita: 2009

Castas: 100% Viognier

Área de vinha: 3,5 hectares

Tipo de solo: Argilo-calcários

Engarrafamento: Abril 2009

Produção: 3.000 grfs

Viticultura:

Monda de cachos em verde e a 80% do pintor.

2 Vindimas – cachos mais maduros e cachos mais verdes.

Uvas transportadas em caixas de 12,5Kg sob protecção de gelo seco.

Uvas conservadas durante 24-48 horas em câmara frigorífica a 0°C.

Vinificação:

Tapete de escolha de cachos.

Prensagem em prensa pneumática a 0°C com engaço.

Fermentação alcoólica em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês e battonage durante 6 meses.

Análise:

Teor alcoólico: 14%

Enólogo * Winemaker: Pedro Pereira Gonçalves

Dados Logísticos * Packaging:

Capacidade/Garrafa * Bottle capacity (ml): 750 ml

Nº de Garrafas/Caixa * No. of bottles per box: 3

Nº Caixas/Paleta * No. of Boxes per pallet: 120

Código EAN da Garrafa * EAN bottle code: 5600287165239

Código ITF da Caixa * ITF box code: 25600287165233

EN

Region: Ribatejo

Classification: Regional Tejo wine

Vintage: 2009

Varieties: 100% Viognier

Area of vineyard: 3.5 hectares

Soil type: Clay-limestone

Bottled: April 2010

Production: 3.000 bottles

Viticulture:

Bunch tinning for crop reduction. Two pickings at different grape maturation. Grapes transported in 12.5kg boxes protected by dry ice. Grapes conserved for 24-48 hours in a refrigeration chamber at 0°C.

Vinification:

Bunches sorted by conveyor, pressing in a pneumatic press at 0°C all bunch. Alcoholic fermentation of youngest bunches in stainless steel (25% of total). Alcoholic fermentation of earlier picked fruit in stainless steel (25% of total). Alcoholic fermentation of more mature fruit in new French oak barrels (75% of total) and battonage for 6 months.

Analysis:

Alcohol
content: 14%

