

HERDADE
DA

Candeeira



COLHEITA SUPERIOR

As nossas vinhas sentem o sol vivo da Serra d'Ossa por entre os sobreiros da Herdade da Candeeira tecendo um manto de rendas de luz que as embeleza e refresca.

D.O.C. ALENTEJO BRANCO 2022

CASTAS

85% Roupeiro, 15% Antão Vaz

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Maceração pelicular durante 24h a 10 graus, fermentação a 15 graus e estágio em garrafa de 3 meses.

NOTA DE PROVA

Cor citrina com laivos esverdeados, aromas citrinos, fruta de caroço na boca é cítrico fresco, bom volume de boca e acidez média.

DADOS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico	12,5%
Acidez Total	5,5 (+-1)
PH	3,3

DADOS LOGÍSTICOS

Peso Garrafa (Kg)	1,55
EAN	5600965801985
ITF	15600965801982
Nº Garrafas/Caixa	6
Nº Garrafas/Paleta	462
Peso Caixa (Kg)	9,3
Volume Caixa (m3)	0,015
Nº Caixa/Fiada	11
Nº Fiadas	7
Caixas/Paleta	77

