



CABO DA ROCA

GUARDIÃO DOS OCEANOS

REGIONAL LISBOA BRANCO 2024

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Lisboa.
Primeiro ano de produção: 2014
Vinha: Vinha a 22 km da costa atlântica a 200 m de altitude com 16 anos e 3.500 plantas por hectare. Orientação NO-SE.
Sistema de condução: Cordão Unilateral.
Clima e solo: Forte influência atlântica com terrenos de aluvião que contrastam com as encostas onde abunda o calcário.
Encepamento: Chardonnay (35%), Fernão Pires (35%) e Vital (30%).

COLHEITA

100 % máquina de vindimar na 3ª semana de Setembro.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas vão diretamente para a prensa, sem desengace ou esmagamento. São posteriormente submetidas a 24h de frio, realizando a fermentação alcoólica a 14°C. Estágio 100% em cuba de inox.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.
Acidez Total: 5,94 g Ac.Tart./l.
Acidez Volátil: 0,50 g/L
Açúcar Residual: 2,4 g/L
pH: 3,19

Aspeto Visual: Amarelo suave.
Aspeto Olfativo: Aroma delicado e expressivo, com notas florais subtis envolvidas por um toque doce e frutado.
Aspeto Gustativo: Boca tropical e frutada, com bom equilíbrio e estrutura. Apresenta uma textura harmoniosa e um final de boca médio, fresco e elegante.

CONSUMO

Potencial de envelhecimento: 3 anos.
Quando beber: 2025 até 2028.
Temperatura aconselhada para degustação: 12 °C.
Acompanhamento: Ideal para acompanhar queijos de sabor intenso, carnes grelhadas e pratos de churrasco.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CÓDIGO DE BARRAS GARRAFA	CÓDIGO DE BARRAS CAIXA	CUBICAGEM (L X C X A)
Cabo da Roca Branco 750 ml	6	7,2	5600292865001	15600292865008	223 x 150 x 323 mm
GARRAFA	VEDANTE	VOLUME	PESO DA GARRAFA	ALTURA DA GARRAFA	Ø MÁXIMO
Bordalesa Elite	Microaglomerado	750 ml	420 gr	315 mm	72,8 mm
CAIXAS / FIADA	FIADA / PALETE	GARRAFAS / PALETE	CAIXAS / PALETE	PESO TOTAL DA PALETE	DIMENSÕES DA PALETE
25 cxs	5	750 uni	125 cxs	975 Kg	Euro 1200 x 800 x 1800 mm