



# MAXIMO'S BRANCO 2017

ADEGA Alveirão

REGIÃO: Tejo, Sub-região de Tomar

SOLO: Calcário

CASTAS: Fernão Pires or Maria Gomes, Arinto, Malvasia -Fina e Rabo-de-Ovelha

ÁREA 1,8 ha

ÁLCOOL: 14%

ACIDEZ TOTAL: 4,61 g/l (tartaric acid)

PH: 3,18

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,4 g/l (acetic acid)

AÇÚCARES TOTAIS: <0,8 g/l

DIÓXIDO DE ENXOFRE TOTAL: 65 mg/l

VINIFICAÇÃO: Vindima manual para caixas de 18 kg, arrefecimento de 12 horas a 8°C, desengace, esmagamento suave, decantação e fermentação entre 18°C a 22 °C. Estágio de 22 meses em inox.

PROVA: Cor amarela-dourado, discreto no nariz, mas com evidentes notas florais, e fruta de polpa branca. Fresco, encorpado e persistente.

PRODUÇÃO: 6 600 garrafas



Dados Logísticos								
<b>Garrafa</b>	750	mL		EAN Code	5604214262282			
<b>Caixas</b>	6	unidades (garrafas)		Gross Weight			7,4	kg
Comprimento	33	cm	Largura	24	cm	Altura	16,5	cm
<b>Palete</b>	100	caixas		Peso Bruto		760	kg	
Comprimento	120	cm	Largura	80	cm	Altura	180	cm