



QUINTAS DO HOMEM

ESTD . 1985

FICHA TÉCNICA | TECHNICAL SPECIFICATIONS:

IDENTIFICAÇÃO DO VINHO | BRAND :

VALE DO HOMEM - ARINTO

TIPO DE VINHO | TYPE OF WINE :

BRANCO/ WHITE - VINHO VERDE - DOC

COMPOSIÇÃO VARIETAL / COLHEITA:

GRAPE VARIETIES / VINTAGE :

100% ARINTO - 2016

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA | CHEMICAL ANALYSIS

TEOR ALCOÓLICO (% / VOL.) 13
ALCOHOL BY VOLUME (% / VOL.)

ACIDEZ TOTAL (G/L) 6,4
TOTAL ACIDITY (G/L)

pH 3,5

LOGÍSTICA | LOGISTICS

ALTURA DA GARRAFA 326 mm
HEIGHT OF THE BOTTLE

PESO DA GARRAFA CHEIA 1,3 kg
WEIGHT OF THE BOTTLE

CÓDIGO PRODUTO EAN 5600356250040
EAN 13 CODE :

CAIXA DE 6 GFS 330X230X155
CASE OF 6 BOTTLES

CÓDIGO PRODUTO ITF 14 15600356251037
ITF 14 CODE :

CAIXA DE 12 GFS 330X230X305
CASE OF 12 BOTTLES

CÓDIGO PRODUTO ITF 14 : 15600356251044
ITF 14 CODE :

PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA CASTA ARINTO, É UM VINHO DE COR CITRINA E BRILHANTE COM AROMA FRUTADO E COMPLEXO. NA BOCA APRESENTA UMA ACIDEZ VIVA, EQUILIBRADA. DEVERÁ SER SERVIDO A TEMPERATURA ENTRE OS 8 E OS 10°C.

THIS WINE, PRODUCED EXCLUSIVELY FROM THE GRAPE VARIETY ARINTO, PRESENTS A BRIGHT AND CITRUS COLOR. THE AROMA IS FRUITY AND COMPLEX. IN THE MOUTH, PRESENTS A LIVE AND VIBRANT ACIDITY. IT SHOULD BE SERVED AT A TEMPERATURE BETWEEN 8 AND 10°C.

