

É feito com uvas de Malvasia-Fina, Cerceal-Branco e Bical segundo uma tecnologia minimalista, para apresentar o estilo tradicional dos brancos do Dão, que toda a gente da região gosta de beber em dias de festa. À sua saúde!

Tipo de Vinho	Flor de Penalva, Branco
Tipo de Vinho	Branco
Ano de Colheita	2013
Castas	Malvasia-Fina, Cerceal-Branco e Bical
Região	Dão
Classificação	Dão DOP
Produção (nº de garrafas)	30 000
Data de Engarrafamento	Julho 2014

Clima	Temperado com influência atlântica
Solo	Franco-arenoso de origem granítica
Enólogo	Virgílio Loureiro / Reinaldo Pinho
Produtor	Adega Coo. de Penalva do Castelo, C.R.L.

T.A.V.A.	12,5 % vol.
Acidez Total (ác. tartárico)	5,9 g/dm ³
Acidez volátil (ác. acético)	0,20 g/dm ³
pH	3,25 g/dm ³
Açúcares Residuais g/l	1,0 g/dm ³

Vinificação	Esmagamento com desengace, prensagem suave e fermentação a temperatura controlada. Estágio de 9 meses em cubas de inox.
--------------------	---

Prova Organoléptica	Cor citrina, aroma frutado e típico.
Longevidade	10 anos
Aditivos	Sulfitos

Garrafa	
Tipo	Borgonha
Capacidade	750ml
Dimensão	88 mm / 294 mm
Peso	1,410 Kg.
Código de Barras	5606469000848

Caixa	
Nº de Garrafas	6 Garrafas
Orientação	Vertical
Dimensão	29,7x25,3x16,8cm
Peso	8,500Kg.

Paletização	
Euro Palete	0,80x1,20x1,68 m
Nº de Camadas	5
Nº de cx p/camada	19
Peso	840 Kg.

