CABO DA ROCA
COASTAL WINES



CABO DA ROCA RESERVA ARINTO

REGIONAL LISBOA BRANCO 2025

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Lisboa.
Primeiro ano de produção: 2024
Vinha: Vinha a 40km da costa Atlântica a 20m de altitude com 30 anos. Uma produção média de 5 ton/ha e uma densidade de plantação de 3.800 pés/ha. Orientação: N-S.
Sistema de condução: Cordão Unilateral.
Clima e solo: Forte influência atlântica com terras aluviais que contrasta com as encostas onde o calcário é abundante.
Encepamento: Arinto (100%).

COLHEITA

100% máquina de vindimar na última semana de Agosto.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são desengaçadas e esmagadas diretamente para a cuba, 3 dias de maceração a frio; fermentação alcoólica a 24°C para preservar a fruta; fermentação malolática em barricas usadas de carvalho francês. Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho francês em 50% do lote.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 12,5% vol.
Acidez Total: 6,91 g Ac.Tart./l.
Acidez Volátil: 0,44 g/L
Açúcar Residual: 0,8 g/L
pH: 2,68

Aspeto Olfativo: Aromas frescos e citrinos, com notas minerais.
Aspeto Gustativo: Rico e elegante, com umas nuances salinas. Notas de citrinos bem presentes envolvido por notas de mineralidade, com um agradável toque de maçã verde e hortelã.

CONSUMO

Potencial de envelhecimento: 6 anos.
Quando beber: 2026 até 2032.
Temperatura aconselhada para degustação: 12 °C.
Acompanhamento: Ideal para acompanhar ameijoas à Bulhão Pato, ostras, peixe grelhado, queijos secos e presunto.

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 Reserva Arinto 750 ml	6	8,61	5600816902052	15600816902059	500 x 298 x 96 mm

GARRAFA	VEDANTE	VOLUME	PESO DA GARRAFA	ALTURA DA GARRAFA	Ø MÁXIMO
Bourgogne Vin Grand Cru	Microaglomerado	750 ml	685 gr	294 mm	92,7 mm

CAIXAS / FIADA	FIADA / PALETE	GARRAFAS / PALETE	CAIXAS / PALETE	PESO TOTAL DA PALETE	DIMENSÕES DA PALETE
6 cxs	10	360 uni	60 cxs	520 Kg	1200 x 800 x 1400 mm