

CASALEIRO



@enoportwines



ENÓLOGO | NUNO FARIA | WINEMAKER

ANO | 2024

## CASALEIRO COLHEITA SELECIONADA IGP TEJO BRANCO - 750ML

Neste vinho branco, a frescura do Fernão-Pires (50%), a elegância do Chardonnay (25%) e a vivacidade do Sauvignon Blanc (25%) encontram-se em perfeita harmonia. Com uma cor verde citrino e laivos esverdeados, exala notas cítricas e tropicais, envolvidas por um leve toque tostado. Ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e queijos suaves, cada gole é uma celebração à luminosidade do Tejo, trazendo à mesa a essência da vida e a alegria dos momentos partilhados. Que a frescura e jovialidade de Casaleiro, encantem os seus sentidos! Consumir à temperatura de 10 a 12°C.

*In this white wine, the freshness of Fernão-Pires (50%), the elegance of Chardonnay (25%), and the liveliness of Sauvignon Blanc (25%) come together in perfect harmony. With a citrus hue and greenish highlights, it exudes citrus and tropical notes. Ideal for pairing with fish dishes, seafood, and soft cheeses, each sip is a celebration of the luminosity of the Tejo region, bringing to the table the essence of life and the joy of shared moments. May the freshness and youthfulness of Casaleiro enchant your senses! Serve at 10 a 12°C.*

### NOTAS DE PROVA

**CLASSIFICAÇÃO:** IGP TEJO

**REGIÃO:** Tejo

**CASTAS:** Fernão-Pires (50%), Chardonnay (25%), Sauvignon Blanc (25%)

**COR:** Verde citrino definida com laivos esverdeados

**AROMA:** Notas cítricas e tropicais, envolvidas por um leve toque tostado.

**SABOR:** Fresco, harmonioso e com final persistente.

**VINIFICAÇÃO:** Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem suave e fermentação alcoólica a 16°C.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

Teor Alcoólico Volume (%vol): 12,5

Acidez Total (g/l): 5,6

pH: 3,35

### TASTING NOTES

**CLASSIFICATION:** IGP TEJO

**REGION:** Tejo

**GRAPES:** Fernão-Pires (50%), Chardonnay (25%), Sauvignon Blanc (25%)

**COLOR:** Green citrine defined with greenish tinges

**AROMA:** Citrus and tropical notes, wrapped in a light toasted touch.

**TASTE:** Fresh, harmonious, with a persistent finish.

**VINIFICATION:** Total destemming, cold skin maceration, soft pressing and alcoholic fermentation at 16°C.

**ANALYTICAL PARAMETERS:**

Alcoholic content Volume (%vol): 12,5

Total Acidity (g/l): 5,6

pH: 3,35

**ORIGEM** | Quinta S. João Batista

**ORIGIN** | Quinta S. João Batista

### DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

#### ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM | PACKAGING SPECIFICATIONS

EAN GARRAFA/BOTTLE	ITF CAIXA/CASE	CAPACIDADE/VOLUME
560 1110 11077 8	1 560 1110 11077 5	750 ML

Nº CAIXAS PALETE   Nº CASES/PALLET	Nº FIADAS/ PALETE   Nº ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA   Nº CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxLx) cm   BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG)   BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLx) cm   CASE DIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CAIXA (KG)   CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG)   PALLET WEIGHT (KG)	Nº GARRAFAS / CX   Nº BOTTLES / CASE	ALTURA PALETE (CM)   PALLET HEIGHT (CM)
100	4	25	31,5 x 7,28	1,160	32 x 15,2 x 22,7	7,07	742	6	143,4

