

CASALEIRO



@enoportwines



ENÓLOGO | **NUNO FARIA** | WINEMAKER

ANO | **2024** | YEAR

CASALEIRO RESERVA DOC DoTEJO BRANCO - 750ML

Na frescura luminosa deste Reserva Branco 2024, encontramos a pureza da casta Fernão-Pires (75%) e a elegância do Sauvignon Blanc (25%). De cor citrina com laivos esverdeados, revela um aroma vibrante com notas citrinas e tropicais, envolvido por um subtil toque tostado. No paladar, cada gole é uma harmonia de frescura e leveza, perfeito para acompanhar pratos de peixe, marisco, carnes brancas grelhadas e queijos suaves. Uma celebração refrescante, que evoca a vivacidade das vinhas e a simplicidade dos momentos bem passados. Consumir à temperatura de 12°C.

In the luminous freshness of this Reserva White 2024, we find the purity of the Fernão-Pires grape variety (75%) and the elegance of Sauvignon Blanc (25%). With a citrus hue and greenish reflections, it reveals a vibrant aroma with citrus and tropical notes, wrapped in a subtle toasted touch. On the palate, each sip offers a harmony of freshness and lightness, perfect for pairing with fish dishes, seafood, grilled white meats, and mild cheeses. A refreshing celebration that evokes the liveliness of the vineyards and the simplicity of well-spent moments. Serve at 12°C.

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: DOC DoTEJO
REGIÃO: Tejo
CASTAS: Fernão-Pires (75%) e Sauvignon-Blanc (25%).
COR: Citrina definida com laivos esverdeados.
AROMA: Vibrante e frutado onde predominam notas citrinas e tropicais com um suave tostado.
SABOR: Fresco, harmonioso e com um final persistente.
VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular a frio, prensagem suave e fermentação alcoólica a 16°C.
PARÂMETROS ANALÍTICOS:
 Teor Alcoólico Volume (%vol): 13%
 Acidez Total (g/l): 6,00
 pH: 3,23

ORIGEM | Quinta S. João Batista

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: DOC DoTEJO
REGION: Tejo
GRAPES: Fernão-Pires (75%) and Sauvignon-Blanc (25%).
COLOUR: Defined citrine with greenish highlights.
AROMA: Vibrant and fruity, dominated by citrus and tropical notes with a subtle toasty hint.
FLAVOUR: Fresh, harmonious, and with a persistent finish.
VINIFICATION: Total destemming, pelicular maceration and fermentation at 16°C/61°F.
ANALYTICAL PARAMETERS:
 Alcoholic content Volume (%vol): 13%
 Total Acidity (g/l): 6,00
 pH: 3,23

ORIGIN | Quinta S. João Batista



DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM | PACKAGING SPECIFICATIONS

EAN GARRAFA/BOTTLE	ITF CAIXA/CASE	CAPACIDADE/ VOLUME
5601110010047	15601110010044	750 ML

Nº CAIXAS PALETE Nº CASES/PALLET	Nº FIADAS/ PALETE Nº ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA Nº CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxD) cm BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG) BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLx C) 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)
84	4	21	31,3 x 7,9	1,25	32,2 x 16,5 x 24,2	7,70	671,80	6	144,2