



QJSB RESERVA BRANCO DOTEJO DOC VINHO BIOLÓGICO

Produzido a partir da casta Fernão Pires, cultivada em modo de agricultura biológica, este vinho branco DocDoTejo expressa com autenticidade o carácter da casta e do Terroir do Tejo. Apresenta uma cor verde-amarelada, límpida e brilhante. No nariz revela um aroma elegante e expressivo, marcado por notas florais delicadas, citrinos frescos e nuances de rosáceas, conferindo-lhe frescura e complexidade aromática.

Na boca mostra um excelente volume, com textura envolvente e boa estrutura, equilibrada por uma acidez viva que prolonga a prova. O final é persistente e harmonioso, deixando uma sensação fresca e aromática.

Gastronómico, versátil e equilibrado, ideal para acompanhar peixes do rio fritos, mariscos, pratos leves de peixe, saladas frescas e cozinha mediterrânica.

Servir à temperatura de 8°C.

Produced from the Fernão Pires grape variety, grown under organic farming practices, this DocDoTejo white wine authentically expresses the character of both the variety and the Tejo terroir.

It displays a greenish-yellow colour, clear and bright. On the nose, it reveals an elegant and expressive aroma, marked by delicate floral notes, fresh citrus, and subtle hints of rose petals, lending freshness and aromatic complexity.

On the palate, it shows excellent volume, with an enveloping texture and good structure, balanced by lively acidity that extends the tasting experience. The finish is persistent and harmonious, leaving a fresh and aromatic sensation. Gastronomic, versatile, and well-balanced, it is ideal to pair with fried river fish, seafood, light fish dishes, fresh salads, and Mediterranean cuisine.

Serve at 8°C.

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Branco DOC

REGIÃO: DoTejo

CASTAS: 100% Fernão Pires

COR: verde-amarelado

AROMA: floral com notas citrinas de lima, tangerina.

SABOR: Elegante na boca, apresenta um final de boca persistente.

VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem ligeira, e fermentação alcoólica a 14°C

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alcoólico Volume (%vol): 13

Acidez Total (g/l): 5.41

pH: 3,44

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: White Wine DOC

REGION: DoTejo

GRAPE VARIETIES: 100% Fernão Pires

COLOUR: yellow-green

AROMA: floral with citrus notes of lime and tangerine.

PALATE: Elegant on the palate, showing a persistent finish.

VINIFICATION: Total destemming, gentle pressing, and alcoholic fermentation at 14°C

ANALYTICAL PARAMETERS:

Alcohol by Volume (%vol): 13

Total Acidity (g/l): 5.41

pH: 3.44

DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM PACKAGING SPECIFICATIONS		
EAN GARRAFA/BOTTLE	ITF CAIXA/CASE	VOLUME
5601110010498	15601110010495	750 ML



Nº CAIXAS PALETE No. CASES/PALLET	Nº FIADAS/ PALETE No. ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA No. CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxH) cm BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG) BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) 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	31,2 x 7,85	1,26	32,8 x 16,9 x 25,0	7,81	681,04	6	146,6

