



Sociedade Agrícola da Quinta do Regainho, Lda  
"QUINTA DO REGAINHO"

## I. IDENTIFICAÇÃO

<b>Classificação</b>	DOC Vinho Verde
<b>Tipo</b>	Branco
<b>Colheita</b>	2018
<b>Castas</b>	Loureiro
<b>Solo</b>	Granítico

## II. CARACTERÍSTICAS

<b>Prova</b>	Produzido a partir de uvas da casta Loureiro (100%), apresenta cor citrina brilhante, exuberante aroma floral e frutado, com toques citrinos. Na boca, ressalta a sua intensa juventude, bem casada com um perfil fresco e cítrico, tornando-o extremamente fácil de beber. Final de boca longo e persistente.
<b>Vinificação</b>	Prensa pneumática, com rigoroso controlo da temperatura de fermentação.
<b>Análises</b>	Teor de Álcool: 12,5 % Acidez Total: 6,9 (g/dm <sup>3</sup> ) pH: 3,23 Açúcares (g/dm <sup>3</sup> ): 4,2
<b>Enólogo</b>	José Novais Miranda (Eng <sup>o</sup> )

## III. RECOMENDAÇÕES

<b>Serviço</b>	Ideal como aperitivo, com saladas, pratos de peixe e mariscos. Acompanha igualmente bem pizza e comida japonesa. Deve ser servido a temperatura entre 8 e 10°C.
<b>Conservação</b>	Em local fresco e seco, ao abrigo da luz. Depois de aberto consumir em 2 ou 3 dias.



---

### DADOS LOGÍSTICOS

**750ml**

Caixas de 6 unidades  
Paletes\* de 125 caixas  
\* Euro Palete (120 x 80cm)