



CASA DO CÔNEGO CHARDONNAY

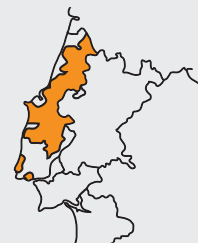
2016

VINHO BRANCO . WHITE WINE

ALC. 13% VOL.

750 ML

VINHO REGIONAL LISBOA



Country | País: Portugal

Region | Região: Lisboa

Type | Tipo: White Wine - Vinho Branco

Alcohol | Álcool: 13%

Grape Varieties | Castas: 100% Chardonnay

Solos: Argilo Calcários

Vinificação: Esmagamento e prensagem suave, seguida de defecação. Fermentação efetuada em depósitos de inox com controlo de temperatura (15°C)

Nota de Prova: Cor citrina. Aroma intenso com citrinos, mineral e floral. Boca especiada com amplitude e frescura. Final untuoso e agradável

Sugestões gastronómicas: Pratos de peixe, polvo e carnes brancas

Soil: Clay limestone

Winemaking: Crushing and soft pressing followed by defecation. Fermentation done in stainless steel tanks with temperature control (15°C)

Tasting: Citric colour. Intense aroma of citrus, mineral and floral. Spicy mouth with length and freshness. Full and pleasant finale

Food Pairing: Fish dishes, octopus and white meats

Type of Bottle | Tipo de garrafa: Borgonha Marquise

Capacity | Capacidade: 750ml

Closure | Fecho: Natural cork - Cortiça Natural

Pallet | Paleta: EUR Fumegada

Bottles per case | Garrafa por caixa: 6

Cases per pallet | Nr. cxs p/paleta: 84

Cases per layer | Nr. cxs p/camada: 21

Layers | Nr. camadas: 4

Servir à temperatura 7/8°C. Beber com moderação

Acondicionar em lugar fresco e humidade 60% ao abrigo da luz

Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade

Contém sulfitos

Serving temperature: 7/8°C. Drinking in moderation.

Package in a cool place with humidity of 60% and under the cover of the light

Not suitable for pregnant women and underage

Contém sulfitos . Contains sulphites

