

# TERRAÇOS DO TEJO BRANCO 2018



## CASTAS

Fernão Pires

---

## TIPO DE SOLO

Arenoso

---

## VINIFICAÇÃO

Desengace total, prensagem pneumática, decantação a frio, fermentação a temperatura controlada, estabilização por frio e filtração.

---

## ANÁLISES

Álcool: 13,0%

Acidez Total: 6,92 g/l

pH: 3,34

Açúcares Totais: 1,0 g/l

---

## SUGESTÕES DE SERVIÇO

Temperatura: 9 a 10°C

Gastronomia: peixe ou marisco

Longevidade: consumir já ou guardar até final de 2021

---

## ENÓLOGO

Nuno Falcão Rodrigues

---

## LOGÍSTICA

Garrafa: 325x74,4mm Peso: 1,20 kg

Caixa: 330x225x155mm Garrafas em posição horizontal

Garrafas/Caixa: 6 Peso: 7,40 kg

Palete

- número de caixas por camada: 11

- número máximo de camadas: 12 [792 garrafas]

---

TEL: +351241897219  
FAX: +351241897802  
geral@casaldacoelheira.pt  
www.casaldacoelheira.pt

  
CASAL DA  
COELHEIRA  
WINEGROWERS

E.N.118, N°1331  
2205-645  
TRAMAGAL