

KOMPASSUS

BOUTIQUE WINERY



KOMPASSUS ALVARINHO 2021 BAIRRADA BRANCO IGP

CLIMA	Mediterrânico temperado com influência atlântica	
SOLO	Argilo- calcário	
SISTEMA DE CONDUÇÃO	Guyot Duplo	
CASTAS	Alvarinho	
DESIGNATIVO DE QUALIDADE	S/ Designativo	
VINDIMA	Vindima manual com caixas perfuradas de 15Kg.	
VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO	Alvarinho vindimado na 3ª semana de agosto. Maceração pelicular seguida de prensagem suave. Fermentação com temperatura controlada em barricas de carvalho francês usadas de 400L, seguida de batonnage e estágio de 10 meses.	
NOTAS DE PROVA	Vinho de cor citrina com tons esverdeados. Notas de fruta tropical e muita mineralidade. Vinho fresco, salino, bom volume e muito gastronómico.	
PRODUÇÃO	1050 Garrafas de 0,75 cL	
ENÓLOGOS	Anselmo Mendes	

PARÂMETROS ANALÍTICOS

ALCOOL	13% vol.	ACIDEZ TOTAL 7,9 g/L
AÇUCAR RESIDUAL	1,0 g/L	

DADOS LOGÍSTICOS

GARRAFAS/PALETE	360 garrafas
CAIXAS/PALETE	120 caixas
DIMENSÃO CAIXAS (AxCxL)	9,1 x 24 x 30,5 cm
PESO BRUTO CX	5,2 Kg
EAN 13	5601046100492
ITF 14	15601046102097