



F. Trigueiros & Filhos, Lda

Quinta do Bosque Monte das Abertas

Monte das Abertas Branco 2008



Produtor: F. Trigueiros & Filhos, Lda.

Enólogo Responsável: Eng. José Nevado

Região: Alentejo

Ano: 2008

Denominação: Vinho Regional Alentejano

Castas: 40 % Roupeiro, 30 % Rabo de Ovelha e 30 % Arinto

Teor Alcoólico: 13%

Acidez Total: 5.3 g/l

PH: 3.29

Vinificação: As uvas foram colhidas em caixas de 22 kg com desengace total. Prensagem com prensa pneumática. Esmagamento e fermentação em sistema de bica aberta, em cubas de inox com temperatura controlada que não ultrapassa os 18º, maceração prolongada de 15 dias. Antes da construção do lote o vinho é estabilizado e filtrado.

Estágio: O vinho estagia em cubas de inox cerca de 4 meses, posterior engarrafamento.

Notas de Prova: A conjugação destas castas dão a este vinho um teor alcoólico elevado e uma acidez suave tornando-o macio aromático e de uma qualidade invulgar.

Visual: Aspecto límpido e cristalino, de cor citrina. Aroma frutado sugerindo frutos tropicais ricos em fruta, elegante e com bastante volume equilibrado e com pouca acidez

Temperatura aconselhada: Para ser servido a uma temperatura de 8º

Gastronomia: Acompanha bem pratos de peixe grelhado, carnes brancas, e todo o tipo de marisco.

Ficha Logística Monte das Abertas Branco 2008

Garrafa - Bordalesa Prestigio				Emb. Transporte				Palete			
750 ml				6	X	750 ml		Altura	1,47 cm	Cxs Palete	120
Cód. Barras		5605051860037		Cód. Barras				Largura	99 cm	Nº Fiadas	4
Altura	Largura	Comprimº	Peso Bruto	Altura	Largura	Comprimº	Peso Bruto	Comprimº	120 cm	Cx p/ Fiada	30
cm	cm	cm	Kgs	cm	cm	cm	Kgs	Comprimº	120 cm	Cx p/ Fiada	30
32	8	8	1.35	33.5	25.5	23.5	8.42	Peso Bruto	1096	Total gfs	720
375 ml				12	X	375 ml		Altura	1,47cm	Cxs Palete	40
Cód. Barras -		0		Cód. Barras -				Largura	99 cm	Nº Fiadas	4
Altura	Largura	Comprimº	Peso Bruto	Altura	Largura	Comprimº	Peso Bruto	Comprimº	120 cm	Cx p/ Fiada	10
40.5	27	27.5	0.9	40.5	27	27.5	22.5	Peso Bruto	936	Total gfs	960