



# DFJ ALVARINHO & CHARDONNAY BRANCO 2022

## Características

### PROVENIÊNCIA

**Região:** Lisboa.  
**Método de Cultivo:** Vinhas tradicionais.  
**Encepamento:** 50% Alvarinho e 50% Chardonnay.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Desengaçado com contacto pelicular pré fermentativo. O mosto é arrefecido a 15 °C e é filtrado a vácuo com perlites. A fermentação é feita com leveduras secas ativas, sendo a temperatura controlada entre 16 °C e 18 °C.

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 12,5% vol.  
**Massa volúmica:** 0,9913 g/cm<sup>3</sup>  
**Extrato Seco Total:** 24,5 g/dm<sup>3</sup>  
**Acidez Volátil:** 0,66 g/l.  
**Acidez Total:** 5,70 g/l.  
**PH:** 3,34  
**SO<sub>2</sub> (livre) & (total):** 64/162 mg/l.  
**Notas de Prova:** É um vinho complexo, encorpado, fresco e saboroso. Na prova é intenso, com notas de maçãs e limão, muito persistente e refrescante. Um branco de grande delicadeza e elegância.

### CONSUMO

O aperitivo perfeito, o branco em que pode confiar para qualquer ocasião, acompanha na perfeição mariscos, frutos do mar, pratos de peixe, sopas, saladas, carnes brancas, comida vegetariana e ainda de cozinhas mais condimentadas tais como a Indiana e a Chinesa. Servir à temperatura de 8 °C - 10 °C.



PRODUTO

DFJ Alvarinho & Chardonnay 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

8,3

CUBICAGEM (L X C X A)

310 x 255 x 175 mm