

RS – Branco DOC

CHARDONNAY – ARINTO – SAUVIGNON BLANC



RAMA SELECTION

Descrição

Região: Bairrada

Classificação: DOP – Denominação de Origem de Produção

Produtor: J.Rama Lda

Ano: 2022

Casta: Chardonnay (40%), Arinto (30%) e Sauvignon-Blanc (30%)

Vinificação: «Bica Aberta» e fermentação em inox com temperatura controlada; para o Chardonnay, fermentação parcial em barricas de carvalho francês. Trabalho dos vinhos «sur lies fines».

Engarrafamento: Abril 2023

Produção: 6933

Consumo

Maturação/Estágio: Estágio em garrafa em ambiente controlado na cave.

Conservação: Garrafas deitadas em ambiente de humidade 60-70% e temperaturas de 15°C (+-2).

Consumo: Consumir de preferência até 5 anos após engarrafamento. Servir à temperatura de 6°C (8°C).

Gastronomia: Excelente para início de refeição com entradas diversas. Acompanha bem mariscos cozidos ou bivaldos salteados, peixe em geral, carnes brancas e charcutarias ou saladas.

Dados logísticos/Contactos

Capacidade: 0,75 Litros

Nº de garrafas por caixa: 6 garrafas deitadas

Nº de caixas por palete: 100 caixas

Código de barras-Garrafa: 5603916112031

Tif. (+351) 239914278

adega.rama@gmail.com

rs.ramaeselas@gmail.com

www.adegarama.pt

www.facebook.com/Adega.Rama.Wines

Características

Graduação: 12,0% Alc. Vol.

Acidez total: 6,5 g/L Ac. Tart.

Açúcar total: <2 g/L

Notas de prova

Brilhante de cor cítrica. Vinho frutado evidenciando aromas citrinos algo “melados”, ligeiríssimas notas de eucalipto/menta e carvalho; na boca é fresco de boa acidez com aroma de boca complexo e persistente.

