

# CANTO DA VINHA

## Branco - Doc do Tejo

 Doc do Tejo	 Bairro	 Chimene Geitoeira	
 Fernão Pires e Arinto	 Pratos de peixe, sushi ou marisco	 10- 12°	 Consumir ou guardar até 3 anos

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual e mecânica;  
Desengace Total;  
Método tradicional de bica aberta;  
Fermentação em cubas de inox com controle de temperatura;  
Estágio de três meses em madeira.

### PROVA

Cor: Citrina.  
Aroma: Intenso a frutos tropicais e cítricos com notas de fruta branca.  
Sabor: Fresco, equilibrado com final elegante e persistente.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% vol.

### EMBALAGEM

Peso da garrafa: 1,346kg  
Garrafa por caixa: 6 grf.  
Peso da caixa: 8,420kg  
Caixa por palete: 77cx  
Peso europalete 1200x800: 17kg

### CÓDIGOS DE BARRAS

Canto da Vinha Branco DOC do Tejo - 5602616001256  
Caixa 6 garrafas - Canto da Vinha Branco DOC do Tejo - 25602616001250



Desde 1974

SOCIEDADE IDEAL DE VINHOS  
DE AVEIRAS DE CIMA, SA

Morada:  
Estrada da Caneira nº 91 Vale Coelho 2050-198  
Aveiras de Cima - Portugal

Telefone  
+351 263 469 317 +351 263 469 318  
Fax: +351 263 476 703

Email  
geral@sivac.pt

GPS  
N 39° 095' W 008° 55' 100"

www.sivac.pt