

QUINTA DA CURRIOLA

BRANCO - REGIONAL TEJO



Regional Tejo



Bairro



Chimene Geitoeira



Fernão Pires, Arinto,
Chardonnay



Marisco e Peixes
Seafood and Fish dishes



10 -12C°



Consumir ou
guardar até
3 anos.

Consume or
save up
3 years.



VINIFICAÇÃO WINEMAKING

Desengace total, fermentação com controle de temperatura.
Total destemming, fermentation with temperature control.



PROVA TASTING

Aparência: Claro
Cor: Citrino
Aroma: Intenso, citrus, floral
Sabor: Fresco, intenso, persistente, apresentando-se equilibrado.
Appearance: Clear
Color: Citrine
Aroma: Intense, citrus, floral
Flavor: Fresh, intense, persistent, balanced.



PARÂMETROS ANALÍTICOS ANALYTICAL PARAMETERS

Teor Alcoólico: 12,2% Acidez total: 4,83 g pH: 3,45
Alcohol: 12,2% Total acidity: 4,83 g pH: 3,45



EMBALAGEM PACKAGING

Peso da garrafa: 1,125Kg Garrafas por caixa: 6 Caixas por palete: 100
Bottle weight: 1,125Kg Bottles per box: 6 Boxes per pallet: 100
Peso da caixa: 7,480 Kg Peso europalete 1200x800: 17Kg
Box weight: 7,480 Kg Europalette 1200x800 weight: 17Kg



CÓDIGOS DE BARRAS BAR CODES

Quinta da Curriola branco Regional do Tejo - 5602616003748
Caixa 6 garrafas - Quinta da Curriola branco Regional do Tejo -



Desde 1974

SOCIEDADE IDEAL DE VINHOS
DE AVEIRAS DE CIMA, SA

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

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

Email
geral@sivac.pt

GPS
N 39° 09'5" W 008° 55' 100"

www.sivac.pt

