

...NAS BRANCAS

2022

Branco/White

Constança
vai à vinha



Localização: Serra d'Ossa.
Estremoz. DOC Alentejo

Location: Serra d'Ossa. Estremoz.
DOC Alentejo

Solos: Xisto com intrusões de
quartzo. Vinhas de encosta.

Soil: Schists with quartz intrusions.
Sloping vineyards.

Altitude: 320-350 m

Castas/Grapes: : Aragonez e
Alfrocheiro; Antão Vaz e Arinto

Rolhas: 100% cortiça natural
Stoppers: 100% natural cork

Vindima: Manual. Caixas de 18 kg
Harvest: By hand. To 18 kg Boxes

Fermentação: Espontânea com
leveduras indígenas em cuba inox
com maceração pelicular

Fermentation: Spontaneous
fermentation with indigenous
yeasts on Stainless steel with skin
contact

Estágio em Barrica: não
Barrel aging: No

Origem das uvas: 100% própria
Grapes origin: 100% estate grown

DADOS TÉCNICOS

Alcool/Alcohol: 12%

Acidez Total/Total Acidity: 7,4

pH: 3,08

Açúcares totais/Sugars: 1

Contém Sulfitos/ Contains Sulfites

E/100ml: 314kJ/75kcal

Lote: L-01-22

Engarraamento/ Bottling:
Março 2023

Certificação: Biológica/vegan
Certification: Organic/vegan



Logística/Logistics:

EAN 5600269268224

Embalamento: caixa de 6 garrafas

Dim. caixa/box size: 30,5x24x16

Peso caixa/box weight: 7,40kg

Paleta/Pallet: 110 caixas/boxes

**Uma amizade natural e sem
limites.**

**A natural and boundless
friendship.**

Produção/Production:

1.338 garrafas/bottles



PRODUZIDO E ENGARRAFADO NA PROPRIEDADE POR/ ESTATE PRODUCED AND BOTTLED, BY:

Herdade dos Outeiros Altos
Monte da Tapada Nova
7100-149 Estremoz - Portugal

www.herdadedosouteirosaltos.pt
info@herdadedosouteirosaltos.pt

T. +351 966250063



NAS BRANCAS