



Quinta da Pigarça

ficha técnica > technical card

Designação/Trade Mark:	100 MARIAS
Tipo de Vinho/Wine Denomination:	Branco/White Regional Alentejano
Tipo de Garrafa/ Bottle:	Bordalesa Tradição 750ml
Tipo de Rolha/ Cork:	45x25

Características Físico-Químicas/Chemical Analysis:

Característica/Characteristic	Especificação/Specification
Teor alcoólico/Alchoolic Strenght 20°C:	12,5(+/- 0.5)
Açúcares Redutores/Residual Sugar	<3g/dm ³
Acidez Total / Total Acidity (um ácido tartárico) (one tartaric)	≥ 4.5g/dm ³
Acidez Volátil/Volatile Acidity	≤ 1g/dm ³
PH	3,60

Características Organoléticas / Typicity

Elaborado a partir das castas, Antão Vaz, Roupeiro e Arinto, vinificado com a mais avançada tecnologia.

É um vinho citrino, aroma frutado e na boca é fresco com notas de frutos tropicais. Deverá ser consumido à temperatura de 9 a 12° C.

It results from an exhaustive choice of grapes, Antão Vaz, Roupeiro and Arinto Varieties, wine maid with modern technology.
Fruity with citrus aromas. In mouth its a fresh with tropical fruits flavours.
Best served at 9 - 12° C.



Ref: 506B



7940 Cuba
Alentejo - Portugal
+ 351 284 412 210 [tel/fax]
www.quintadapigarca.com