

# BOJADOR RESERVA BRANCO

Vindima manual. Na adegas, as uvas foram selecionadas em mesa de escolha vibratória, com desengace total e esmagamento ligeiro do bago. A fermentação ocorreu em barricas de 500L de carvalho francês.



<b>Produtor</b>	Espaço Rural
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Alentejo
<b>Tipo</b>	Branco
<b>Ano</b>	2019
<b>Marca</b>	Bojador
<b>Denominação</b>	Regional Alentejo
<b>Enólogo</b>	Pedro Ribeiro
<b>Castas</b>	Antão Vaz, Rabo de Ovelha e Arinto
<b>Álcool</b>	13,00%
<b>PH:</b>	3.10
<b>Acidez Total:</b>	6.60G/dm3
<b>Açúcares Redutores:</b>	-

## NOTAS DE PROVA

**Cor:** Cor dourada.

**Aroma:** Nariz de evidente mineralidade, que denuncia o terroir que lhe deu origem. Barrica discreta que envolve o conjunto.

**Paladar:** Bom volume de boca e frescura marcante.

**Gastronomia:** Acompanha carnes brancas, saladas frias, marisco, pratos de peixe cozinhados, grelhados, sushi e alguns queijos.

**Nº Caixas Palete:** 120  
**Caixas Camada:** 12  
**Nº Garrafas por Caixa:** 6  
**Tipo Caixas:** Cartão  
**EAN:** 5600757843278  
**ITF:** 56007578432782  
**Formato:** 0.75 Lt