



Nº de Caixas em Paletes: 88
No. of Boxes on Pallet

Nº de Caixas em Camada: 11
No. of Layer Boxes

Nº de Garrafas por Caixa: 6
No. of Bottles per Box

Capacidade da Garrafa: 0.75 L
Bottle Capacity

Tipo de Caixas: Cartão
Type of Boxes: Cardboard

EAN: 5604086502028

ITF: 15604086502025

LAVRADORES DE FEITORIA

MERUGE BRANCO

Meruge White

Uma planta silvestre e um conceito de vinhos que interpretam a vinha, para melhor a expressar no copo. Cor palha citrino e com aromas de fruta fresca, como pêra e marmelo, e ligeiras nuances de ananás. À medida que abre no copo, libertam-se aromas a especiarias e frutos secos. Na boca é fresco e frutado. Equilibrado entre a estrutura e acidez, suportada por uma fruta branca, com alguns frutos secos e ligeiro abaunilhado, fruto de um estágio em madeira bem integrado. É expressivo e harmonioso. Com um final longo e persistente, pela sua frescura, promete longevidade. Acompanha sopas, peixes gordos, bacalhau, polvo, queijos e enchidos.

A wild plant and a concept of wines that interpret the vineyard to better express it in the glass. A straw citrus color with aromas of fresh fruit, such as pear and quince, and slight hints of pineapple. As it opens in the glass, it releases aromas of spices and nuts. The palate is fresh and fruity. Balanced between structure and acidity, supported by white fruit, with some dried fruit and a slight vanilla, the result of well-integrated ageing in wood. It is expressive and harmonious. With a long and persistent finish, its freshness promises longevity. It goes well with soups, fatty fish, cod, octopus, cheeses and sausages.

Categoria: Vinho Branco

Category: White Wine

País & Região: Portugal, Douro

Country & Region

Denominação: DOC Douro

Denomination

Ano de Colheita: 2022

Vintage

Castas: Viosinho

Grape Varieties: Viosinho

Álcool: 13 %

Alcohol

Acidez Total: 6.8 g/L

Total Acidity

pH: 3.21

Enólogo: Paulo Ruão

Winemaker

VINICOM

Comércio e Distribuição de Bebidas Lda

Av. Praia da Vitória, nº 5, 1º Esq. 1000-246, Lisboa - Portugal



219 104 650 •



geral@vinicom.pt •



www.vinicom.pt