



ESTº 1703
QUINTA DA
ROMEIRA



NOTA DE PROVA

Cor límpida e citrina com laivos esverdeados. Aroma fresco, com notas cítricas e de flores brancas. Boca muito agradável, fresca e estruturada, uma vez mais com destaque nas notas cítricas. Fim de boca salivante e persistente.

CASTAS

Arinto (100%).

VINIFICAÇÃO

Após recepção na adega, as uvas são arrefecidas, desengaçadas e prensadas. Após decantação estática a frio durante 3 dias, o mosto é passado a limpo e inicia-se a fermentação alcoólica em depósitos de inox com temperaturas controladas entre 14 -16°C.

MATURAÇÃO

Estágio sobre borras em cubas de inox, durante 4 meses.

SERVIR

Servir diretamente da garrafa original. Temperatura aconselhada: 10°C a 12°C. Consumir até 24 horas após abertura.

DESEFRUTAR

O equilíbrio entre a frescura e o volume deste vinho fazem dele um excelente acompanhamento para uma grande variedade situações. Pode ser disfrutado a copo ou acompanhar desde saladas e pratos de mar até algumas carnes grelhadas.

Prova Régia Branco 2024



RACIONAL DO PRODUTO

Prova Régia é um emblemático embaixador dos vinhos de Bucelas. Com mais de duas décadas de história, e produzido totalmente a partir de Arinto, transporta a leveza e a frescura do terroir da única DOC exclusiva para vinhos brancos em Portugal.

TIPO | Vinho Tranquilo

COR | Branco

VITICULTURA SUSTENTÁVEL | Não

CLASSIFICAÇÃO | DOC Bucelas

REGIÃO | Lisboa

PAÍS | Portugal

ENÓLOGO | Luís Cabral Almeida.

ENGARRAFADOR | Sogrape Vinhos, S.A.,
Avintes, Portugal

EXPEDIDOR | Sogrape Vinhos, S.A.



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (VALORES TÍPICOS PARA 100 mL)

Álcool | 9.5 g/100mL

Açúcares | 0.2 g/100mL

Calorias | 301 kJ/72 kcal

Adequado para vegetarianos | Sim

Adequado para vegan | Não

ALERGÉNIOS | Contém sulfitos.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool | 12 %vol. ±0.5

Açúcares totais | 1.5 g/L ±1

Dióxido de enxofre total | 110 mg/L ±20

Acidez total (ácido tartárico) | 5.5 g/L ±0.5

pH | 3.2 ±0.1

V14488-2023072845414844-F85C

<https://www.quintadaromeira.com>



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Não contém organismos geneticamente modificados (OGMs), não contém proteínas ou DNA de OGM e não são feitos de OGM, estando em conformidade com os Regulamentos Europeus (CE) 1829/2003 e (CE) 1830/2003.



ponto verde

Recicle sempre



PART OF
SOGRAPE