

QTA. DA FONTE NOVA PORTO BRANCO VINHO DO PORTO

TERROIR

Criado nas encostas do Douro Superior em solos xistosos, as vinhas estão próximas do rio criando maturações elevadas mas retendo a frescura das uvas, de acordo com as características da região.

VINIFICAÇÃO

Criado a partir das grandes castas brancas do Douro, os mostos veem a sua fermentação interrompida pela adição de aguardente vínica, usando o método tradicional de produção, seguido de estágio prolongado em carvalho.

ENVELHECIMENTO

O Quinta da Fonte Nova é criado juntando vinhos de várias colheitas, envelhecidos em carvalho.

ENGARRAFAMENTO

Maio de 2025

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo dourado, evidencia aromas de frutos secos e cristalizados, com sabor equilibrado, fresco e elegante e um final longo e persistente.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 20
Ac.Total (g/l): 3,7
Açúcares (g/l):109
Lote: L-QFNB25



Vinho	
Capacidade	500 ml
Código de Barras	5 600389 438705
Peso Líquido Unitário	0,5 kg
Peso Bruto Unitário	1,15 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	17,1 cm
Altura	25,3 cm
Comprimento	25,6 cm
Volume	0,011 m ³
Código ITF	2560 0389 4387 09
Peso Bruto	6,9 kg
Palete	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Palete	105
Caixas por Fiada	21
Fiada por Palete	5
Altura da Palete	1,26 m