



CONDE DE  
CASTELO RODRIGO  
DOC RESERVA  
BRANCO | WHITE RESERVE



REGIÃO

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATIVO

DOC Beira Interior

TERROIR

Região de clima continental mediterrâneo, com solos de xistos e arenitos.

CASTAS

Síria e Fonte Cal.

VINDIMA

Criado com uvas determinadas de Castelo Rodrigo, com acompanhamento de maturação.

VINIFICAÇÃO

Vinificado a temperatura controlada. Estágio de 3 meses em barricas de carvalho francês com batonnage.

CONSERVAÇÃO

Imediato ou até 4 anos após data de engarrafamento, em local fresco ao abrigo da luz.

SERVIÇO

12°C

PROVA

Aroma frutado com notas de barrica. Boca equilibrada com final harmonioso.

REGION

Beira Interior Castelo Rodrigo

DESIGNATION

DOC Beira Interior

TERROIR

Region with a continental Mediterranean climate and with shale and sandy soils.

VARIETY

Síria and Fonte Cal.

VINEYARD

Created with grapes from selected vineyards from Castelo Rodrigo and with a follow up in maturation.

WINEMAKING

Controlled temperature fermentation. Spent 3 month in French oak with batonnage.

CONSERVATION

Immediately or up to 4 years after bottling date, in a cool shaded place.

SERVICE

12°C

TASTING

Fruity aroma with notes of barrel. Balanced mouth with harmonious finish.



CONDE DE  
CASTELO RODRIGO  
DOC RESERVA  
BRANCO | WHITE RESERVE



NOTAS  
NOTES

**GASTRONOMIA**  
Acompanha pratos de peixe e marisco.

**GARRAFA (750 ml)**  
BORGONHA LA DUCASSE 239 mm x 7,6 ø

**CAIXA**  
560mmx 308mm x 98mm - 6 unidades

**CÓDIGO EAN 13 (1 unidade)**  
5601854101650

**CÓDIGO EAN 14 (caixa de 6 unidades)**  
15601854138844

**PALETE**  
4 caixas x 10 camadas = 40 caixas

**PESO/CAIXA**  
9,1 Kg

**CUISINE**  
Accompanies fish and seafood dishes.

**BOTTLE (750 ml)**  
BORGONHA LA DUCASSE 239 mm x 7,6 ø

**CASE**  
560mm x 308mm x 98mm - 6 units

**CODE EAN 13 (bottle per case - 1 unit)**  
5601854101650

**CODE EAN 14 (bottles per case - 6 units)**  
15601854138844

**PALLET**  
4 cases x 10 layers = 40 cases

**CASE WEIGHT**  
9,1 Kg