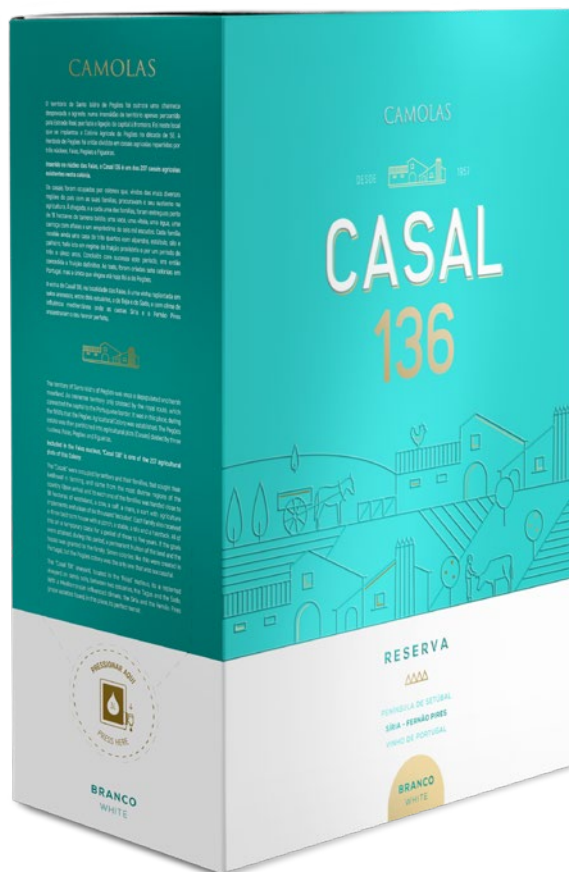


# Casal 136 Reserva Branco

Classificação	Vinho Regional Península de Setúbal - Reserva
Variedade	Síria e Fernão Pires
Vindima	Manual em Agosto
Estágio	9 meses em depósitos de inox
Álcool	12,5% Vol.
Açúcares Redutores	0,6 g/L
Acidez Total	6,48 g/L
Ph	3,48
Viticultura	Miguel Camolas de Matos
Enologia	Francisco Camolas de Matos António M. Sanches
Produtor	Francisco Camolas de Matos
Conservação	Deve ser armazenado em lugar seco, e sem contacto direto com a luz solar ou fonte de calor.
Temperatura de Serviço	Entre 8°C e 10°C
Harmonização	Um vinho ideal para acompanhar pratos de peixes brancos com pouca gordura, sushi, marisco (bivalves) e choco frito. Queijo fresco e requeijão de ovelha também são a companhia perfeita para este original branco.
Dica de Consumo	Consumir preferencialmente 3 meses após abertura.

## História

A marca Casal 136 nasce do conceito de oferecer uma gama de vinhos Reserva de alta qualidade, comodamente acondicionados numa Bag in Box de 3L. Casal 136, onde está situada a nossa vinha, é um dos 207 casais agrícolas existentes na antiga Colónia Agrícola de Pegões implementada nos anos 50 do século XX. A Herdade de Pegões foi nessa época dividida em casais agrícolas repartidos por três núcleos. Casais esses que foram ocupados por colonos que, com as suas famílias, procuravam o seu sustento na agricultura, e aos quais foram atribuídos perto de perto de 18 hectares de terreno baldio para exploração agrícola em regime de fruição provisória e por um período de três a cinco anos. Concluído com sucesso este período, era então concedida a fruição definitiva.



## Vinificação

Inicou-se com uma prensagem suave para não extrair sabores herbáceos. Após 48h em decantação a 10°C, a fermentação arrancou em cuba de inox entre 14°C e 16°C. A fermentação durou praticamente 3 longas semanas por forma a extrair os aromas primários da castas.

## Notas de Prova

De cor amarelo limão, este vinho apresenta um aroma cítrico e notas florais muito intensas e agradáveis. Na boca revela-se fresco, com estrutura suave, agradável acidez e alguma mineralidade. Final de boca persistente e refrescante.



Capacidade da Bag in Box  
3L



Dimensão da Caixa (C x L x A)  
19 x 25 x 8 cm



Peso Bruto da Caixa  
3,2 kg



Caixas por Nível  
54 uni



Número de Níveis  
4



Quant. de Caixas por Palete  
216 uni



Peso Bruto da Palete  
695 kg