



**PINHEL**



# D. JOÃO I

## Vinho Branco / White Wine

### DENOMINAÇÃO

Vinho

### CASTAS

Codo ou Síria

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

ESPÉCIE: Branco

ASPECTO: Cristalino

COR: Citrina

ESPUMA: Branca

### ANÁLISES

Álcool (% vol.) -13.0 %

Acidez Volátil (gr. Ac. acético/l) – Inferior ao limite legal

Acidez Total (gr. Ac. tartárico/l) – 5.0 gr/l.

pH – 3.51

Sulfuroso Total – Inferior ao limite legal

### CONSUMO

Servir a aproximadamente a 12°C.

### GASTRONOMIA

Excelente acompanhamento para pratos carnes e peixes gordos e queijos

### NOTA DO ENÓLOGO: Luís Ribeiro

Vinho muito equilibrado de taninos e acidez, conferindo-lhe presença e frescura de boca. Final de boca correto.

### OBSERVAÇÕES

Garrafas de: 0.375L, 0.75L, 1L

### METION

Wine

### GRAIPS VARIETEIS

Codo ou Síria

### ORGANOLYTIC CHARACTERISTICS

SPECIES: White

ASPECT: Clear

COLOR: Ruby

Foam: White

### ANALYSIS

Alcohol (% vol.) -13.0%

Acidity Volatile (Ac Acceptable / l) - Less than the legal limit

Total Acidity (tartaric acid / l) - 5.0 gr / l.

pH = 3.51

Sulfurous Total - Less than legal limit

### SERVICE

Serve at approximately 12°C

### GASTRONOMY

Excellent accompaniment to meat dishes and fish and cheeses

### NOTE FROM THE ENOLOGIAN: Luís Ribeiro

Very balanced wine of tannins and acidity, giving it presence and freshness of mouth.

### COMMENTS

Bottles of: 0.375L, 0.75L, 1L

Garrafa 0.375L Cx. 20 0.75L Cx. 6 1L Cx. 12

Nº de Caixa 6 / Camada

Nº de Camadas / Palete

Nº de Caixas / Palete

EAN

**ADEGA**  
COOPERATIVA  
DE PINHEL  
DESDE 1951

Largo Combatentes da Grande Guerra – Apartado 5  
6400-348 PINHEL

T. 271 413 352 – F. 271 413 371

[adega-pinhel@mail.telepac.pt](mailto:adega-pinhel@mail.telepac.pt) | [geral@acpinhel.com](mailto:geral@acpinhel.com)

EMPRESA CERTIFICADA  
**eic**  
ISO 9001  
Qualidade  
certificação  
acreditada  
IFAC