



INVISÍVEL  
BRANCO/WHITE



Prémios / Awards



Embalagem / Packaging

Embalagem  
Packaging

EAN Garrafa/Bottle: 560 1381 000365  
EAN Caixa/Case: 1560 1381 000369

Garrafas por Caixa 6  
Caixas por Nível 19

Caixas por Palete 95  
Número de níveis 5

Dimensões Caixa/Peso 26 cm x 18 cm x 30 cm / 8 kg  
Dimensões Palete/Peso 116 cm x 80 cm x 166 cm /760 kg

Enólogo / Wine Maker

Nelson Rolo

  
**ERVIDEIRA**  
*Winemakers since 1891*



Região  
Region



Alentejo  
Alentejo



Designação  
Designation

Regional  
Regional



Castas  
Grapes

Aragonez  
Aragonez



Vindima  
Harvest

Mecânica e Noturna  
Mechanic and at night



Prova/Taste

Utilizando o potencial aromático do Aragonez, desenhou-se este Vinho, pleno de aromas de Chá Grey, Hortelã, Casca de Lima e Salva. Na boca surge fresco, com uma boa acidez e uma estrutura final muito elegante.

Using the aromatic potencial of Aragonez, this wine features, aromas of Grey Tea, mint, lemon and sage. In the mouth becomes fresh with good acidity, and a very elegant final structure.



Vinificação/Vinification

Os melhores lotes de Aragonez, e a vindima noturna, nasceu este vinho - Invisível. O mosto é transportado em camião frigorífico até à Adega. Aí, é conduzido por gravidade para uma câmara de frio, onde permanece a decantar durante 24 horas a baixas temperaturas. Após esse processo, o mosto é inoculado com leveduras seleccionadas e a fermentação decorre a uma temperatura controlada de 12°C, durante 15 dias.

The best grapes of Aragonez, and the night harvest originated this wine - Invisível (Invisible). The must is transported in refrigerated truck's to the winery. Then, is driven by gravity into the cold chamber, where it remains to decant for 24 hours at low temperatures. After this process, the must is inoculated with selected yeasts and the fermentation takes place at controlled temperature of 12°C for 15 days.



Como Servir / How to Serve

6° a/to 8°C



Longevidade  
Longevity

3 a 4 anos  
3 to 4 years