



CAVES DE
MURÇA
3
DOURO



VINHO “ADEGA DE MURÇA” BRANCO - BAG IN BOX 5 Ltsl

NOTAS DE PROVA

LÍMPIDO, COR CITRINA, AROMA FRUTADO JOVEM. NA BOCA REVELA-SE FRESCO, COM ACIDEZ EQUILIBRADA E BOM VOLUME. FEITO A PENSAR NOS CONSUMIDORES QUE NÃO DISPENSAM O SEU COPO ÀS REFEIÇÕES MAS NÃO DISPÕEM DE TEMPO PARA GRANDES DEGUSTAÇÕES.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

VINIFICADO PELO MÉTODO DE BICA ABERTA E FERMENTADO EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL COM CONTROLO DE TEMPERATURA ENTRE OS 16°C E 18°C. ESTÁGIO DE TRÊS MESES EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL ANTES DO ENGARRAFAMENTO.

SUGESTÕES

ACOMPANHA BEM PRATOS DE PEIXE, MARISCO E SALADAS. SERVIR À TEMPERATURA DE 10°C A 12°C. CONSUMIR COM MODERAÇÃO.

CUIDADOS DE ARMAZENAMENTO

CONSERVAR EM LOCAL SECO E FRESCO AO ABRIGO DA LUZ E A TEMPERATURAS ENTRE OS 10°C E 20°C. ACONSELHA-SE QUE SEJA CONSUMIDO ATÉ SEIS MESES APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ÁLCOOL/VOLUME: 12,0% vol., +/- 0,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 3,5 g/dm³

AÇUCARES TOTAIS: 4,0 g/dm³

PH: > 3,10

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS (EAN13): 5601681100079

CAPACIDADE: 5 Lts

ACONDICIONAMENTO: Bag in Box

QUANTIDADE POR EURO-PALETE: 148 UNIDADES EM 4 CAMADAS DE 37 UNIDADES CADA

DIMENSÕES DA PALETE (CLA): 120 cm x 80 cm x 113 cm

PESO BRUTO DA PALETE: 820 Kgs

PRODUZIDO E ENGARRAFADO

ADEGA COOPERATIVA DE MURÇA, CRL

**ADEGA
COOPERATIVA
DE MURÇA
C.R.L.**

Rua Francisco Barros Carneiro Lopes
Nº 4, 5090-134 Murça | Portugal

T +351 259 510 300
F +351 259 510 309
www.cavesdemurca.pt