



CAVES DE MURÇA

DOURO



VINHO FRISANTE “ADEGA DE MURÇA” BRANCO

NOTAS DE PROVA

VINHO LÍMPIDO DE COR CITRINA, AROMA LIGEIRAMENTE FLORAL COM NUANCES DE FRUTA TROPICAL. NA BOCA REVELA-SE FRESCO, LIGEIRAMENTE ADOCICADO, ELEGANTE, VIVO, COM LEVE BORBULHAR.

VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

VINIFICADO PELO MÉTODO DE BICA ABERTA A PARTIR DE UVAS BRANCAS COM FERMENTAÇÃO CONTROLADA À TEMPERATURA ENTRE 16°C E 18°C EM CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL. ENGARRAFADO APÓS ESTÁGIO, ESTABILIZAÇÃO E GASEIFICAÇÃO.

SUGESTÕES

DESCONTRÁIDO E REFRESCANTE ACOMPANHA BEM PRATOS LEVES DE PEIXE, MARISCO, CARNES GRELHADAS, SALADAS OU SIMPLEMENTE COMO APERITIVO. SERVIR FRESCO À TEMPERATURA ENTRE 6°C E 8°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 NA POSIÇÃO VERTICAL. ACONSELHA-SE QUE SEJA CONSUMIDO ATÉ UM ANO APÓS A COMPRA, SE CONSERVADO NAS CONDIÇÕES RECOMENDADAS.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

ÁLCOOL/VOLUME: 10,5% vol. +/- 0,5 % vol.
ACIDEZ TOTAL: > 4,5 g/dm³
AÇUCARES TOTAIS: > 17 g/dm³
PH: > 3,10

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

CÓDIGO DE BARRAS DA GARRAFA (EAN13): 5601681100291
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (ITF14): 65601681100293
CAPACIDADE DA GARRAFA: 750 ml
TIPO DE GARRAFA: BORDALESA ECOVA ELITE AZULADA
EMBALAGEM: CAIXA DE CARTÃO COM 6 GARRAFAS NA POSIÇÃO VERTICAL
QUANTIDADE POR EURO-PALETE: 100 CAIXAS EM 4 CAMADAS DE 25 CAIXAS CADA
DIMENSÕES DA PALETE (CLA): 120 cm x 80 cm x 143 cm
PESO BRUTO DA PALETE: 735 Kgs

PRODUZIDO E ENGARRAFADO

ADEGA COOPERATIVA DE MURÇA, C.R.L.

**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