



NOTAS DE PROVA

Cor citrina, aroma frutado vivo e fresco com leves notas florais. Na boca revela acidez equilibrada, elegância, boa estrutura e final persistente. Um bom exemplo da qualidade dos vinhos brancos da região de Murça.



VINIFICAÇÃO / ESTÁGIO

Vinificado pelo método de bica aberta a partir das castas Códega do Larinho, Gouveio e Viosinho com fermentação controlada à temperatura de 16°C a 18°C.

SUGESTÕES

Acompanha bem pratos leves de peixe, marisco, carnes brancas e saladas. Servir à temperatura entre 10°C e 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 dois anos após a compra, se conservado nas condições recomendadas.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool/Volume: 13,0% vol. +/- 0,5 % vol. Acidez Total: > 4,5 g/dm3 Açucares Totais: < 4,0 g/dm3 PH: > 3,1

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Código de Barras da Garrafa (EANI3): 5601681100550
Código de Barras da caixa (ITF14): 65601681100552
Capacidade da garrafa: 750 ml
Tipo de garrafa: Bordalesa Ecova Elite
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

