



DESCRIÇÃO

Vinho rosado, produzido a partir de uvas amadurecidas em clima mediterrâneo com influência atlântica. Estas uvas, foram vinificadas em meados de Setembro a Outubro, através de um processo de fermentação controlada.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: com uma atraente nuance rosa.
Aroma fresco e frutado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|--------------------------|---|
| TEOR ALCOÓLICO | 11,5 ± 0,5% vol. |
| MASSA VOLÚMICA | 0,995 ± 0,003 a 20°C |
| EXTRACTO SECO | ≥ 18 g/L |
| ACIDEZ TOTAL | ≥ 3,5 g/L (expressa em ácido tartárico) |
| ACIDEZ VOLÁTIL | < 0,60 g/L (expressa em ácido acético) |
| ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL | < 150 mg/L |
| PH | 3,65 ± 0,65 |

EMBALAGEM

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| TIPO DE GARRAFA | Bordalesa |
| COR DE GARRAFA | Branca |
| CAPACIDADE | Garrafa 0,75L x12 |
| DIMENSÕES DAS CAIXAS | 31x23x31cm |
| PESO BRUTO | 14,600Kg |
| PALETE | Europalet |
| Nº CAIXAS POR PALETE | 48 |
| Nº CAIXAS POR CAMADA PALETE | 12 |
| Nº CAMADAS PALETE | 4 |

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter em ambiente fresco e seco, ao abrigo da luz.

CONSUMIDOR ALVO

População em geral, com excepção dos consumidores alérgicos ou intolerantes a sulfitos. Não recomendável a crianças e adolescentes.

CÓDIGO DE BARRAS

5 603607 00315 0

