

Chão da Ribeira

Tipo Tinto
Ano 2016

Notas de Prova

Excelente vinho, selecionado entre os melhores da última colheita e sujeito a um rigoroso controlo de qualidade, é aromático, frutado, complexo, longo e elegante.

Informação Adicional

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, caça e queijos é o complemento perfeito de uma boa refeição.
Deve ser servido à temperatura de 17°C.

Características Físico-Químicas

Teor Alcoólico 14% vol.
Acidez total ≥ 3,5 g ác. Tartárico/L
Sulfuroso total <150 mg/L

Logística

Capacidade 0,75L
Código barras garrafa: 560 35920 8909 2
Garrafas por caixa: 6 x 0,75 L
Dimensão da Caixa: 32 x 24 x 17
Peso da caixa: 7,7 kg
Código barras caixa: 1 560 35920 8189 5
Caixas por palete: 80 caixas (8x10)
Dimensão da palete: 120 x 80 x 149,3
Peso por palete: 641 kg

Enologia Eng.^a Lisete Lucas

