

Adega do Moleiro

DENOMINAÇÃO

TIPO Tinto

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. Não aconselhável o consumo a grávidas e menores de idade. Contém sulfitos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

TEOR ALCOÓLICO	13,0 % vol.
ACIDEZ TOTAL	> 3,5 g ác. Tartárico/L
SULFUROSO TOTAL	<150 mg/L
AÇUCAR	<4 g/l

LOGÍSTICA

CAIXA	5 L
DIMENSÃO DA CAIXA	24,5x18,7x12,9
PESO DA CAIXA	5,3 kg
CAIXAS POR PALETE	144 caixas (36x4)
DIMENSÃO DA PALETE	111,5 x 80 x 120
PESO POR PALETE	788 kg
EAN CAIXA	5603592003043
CAIXA	10 L
DIMENSÃO DA CAIXA	31,9 x 19,5 x 19,5
PESO DA CAIXA	10,3 kg
CAIXAS POR PALETE	96 caixas (24x4)
DIMENSÃO DA PALETE	143,5 x 80 x 120
PESO POR PALETE	1013 kg
EAN CAIXA	5603592003050
CAIXA	20 L
DIMENSÃO DA CAIXA	39,9 x 26,1x 23,0
PESO DA CAIXA	20,3 kg
CAIXAS POR PALETE	45 caixas (15x3)
DIMENSÃO DA PALETE	134,5 x 80 x 120
PESO POR PALETE	938 kg
EAN CAIXA	5603592000998



ENOLOGIA

Eng.^a Lisete Lucas

