

Rebento da Cepa

DENOMINAÇÃO

TIPO Branco

NOTAS DE PROVA

Excelente vinho, selecionado entre os melhores da última colheita e sujeito a um rigoroso controlo de qualidade, é aromático, vivo, fresco e muito suave.

INFORMAÇÃO ADICIONAL

Ótimo em todas as ocasiões. Aconselha-se para acompanhar os mais diversos pratos de peixe bem como carnes brancas de confeção ligeira. Deve ser servido à temperatura de 10°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	<200 mg/L
AÇUCAR	<4 g/l

LOGÍSTICA

CAIXA	6 x 0,75 L
DIMENSÃO DA CAIXA	23,4 x 15,4 x 33,3
PESO DA CAIXA	7,5 kg
CAIXAS POR PALETE	100 caixas
DIMENSÃO DA PALETE	120 x 80 x 157,3
PESO POR PALETE	775 kg
ROLHA	Micro
EAN GARRAFA	560 35920 8859 0
EAN CAIXA	56003592081833

ENOLOGIA

Eng.ª Lisete Lucas

