

VALE DOS MOINHOS

ANO DE VINDIMA: 2019

TIPO DE VINHO: Branco

CASTAS: Castas brancas Portuguesas

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino.

COR: Cor citrina definida.

AROMA: Frutado com distinta intensidade em citrinos.

SABOR: Frutado, fresco e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 16°C.

MATURAÇÃO: Estágio mínimo de 1 mês em garrafa.

LONGEVIDADE: Até 12 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Ideal para momentos de lazer, acompanha bem charcutaria ligeira, carnes brancas grelhadas ou guisadas, peixes assados e mariscos. Deve ser consumido à temperatura de 6/8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,0%

pH: 3,35

Acidez total: 5,7 g/l

Açúcares totais: 3,0 g/l



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número garrafas por caixa	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m ³)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
750	7898967123008	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.0118	7.5	17898967123005	25 x 4 = 100	775	1.45

Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfitos. Deverá ser respeitada a idade mínima legal de consumo.