



FICHA TÉCNICA

BOTA ALTA BRANCO

CLASSIFICAÇÃO

Vinho de Mesa

CASTAS

Fernão Pires

REGIÃO

Palmela

SOLO

Arenosos

VINIFICAÇÃO

Fermentação em depósitos de cimento, a uma temperatura média de 20°C, esta é amuada quando resta aproximadamente 8 g/l de açúcares residuais de forma a tornar o vinho levemente adamado. Antes de proceder ao engarrafamento é adicionada uma quantidade inferior a 1 bar de dióxido de carbono para tornar o vinho ligeiramente gaseificado.

ENVELHECIMENTO

Sem envelhecimento



ANÁLISE

Teor alcoólico : 11.5 vol/vol

Acidez total : 5 g/l

Açúcares redutores : 8 g/l

APRECIAÇÃO

Vinho de cor citrina, com reflexos dourados, muito frutado e fresco, na boca é um vinho levemente adamado e gaseificado, tornando-o vivo e guloso.

RECOMENDAÇÕES

Ideal para o quotidiano, deve ser servido fresco (aproximadamente 12 °C), no acompanhamento de peixes e mariscos.







FICHA LOGÍSTICA

BOTA ALTA BRANCO

EMBALAGEM

UNIDADE		
Garrafa	0.75 l	
Código de Barras	5602168002282	

CAIXA		
Comprimento (mm)	235	
Largura (mm)	160	
Altura (mm)	260	
Peso Bruto (kg)	7.1	
Peso Líquido (kg)	4.47	
Código de Barras	6560216 802284	

PALETE

UNIDADES	Nº DE NÍVEIS	Nº CAIXAS	P. BRUTO	P. LÍQUIDO	TARA	COMP. (mm)	LARGURA (mm)	ALTURA (mm)
600	4	100	735	447	288	1200	800	1300

ARMAZENAGEM

Deve ser armazenado em local fresco, ao abrigo dos raios solares e com pouca amplitude térmica.

- PRODUTO PRODUZIDO E COMERCIALIZADO DE ACORDO COM OS REQUISITOS ESTATUTÁRIOS E REGULAMENTARES EM MATÉRIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR
- CONTÉM SULFITOS

