



FICHA TÉCNICA

BOTA ALTA ROSÉ

CLASSIFICAÇÃO Vinho de Mesa

CASTAS Castelão

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

APRECIÇÃO

Vinho de côr rosada vivo, muito frutado, na boca é um vinho levemente adamado e gaseificado, tornando-o vivo e fresco.

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido fresco para acompanhar peixes, comida Italiana e e carnes brancas.






FICHA LOGÍSTICA


BOTA ALTA ROSÉ

EMBALAGEM

UNIDADE	
Garrafa	0.75 l
Código de Barras	5602168002626



CAIXA	
Comprimento (mm)	235
Largura (mm)	160
Altura (mm)	260
Peso Bruto (kg)	7.1
Peso Líquido (kg)	4.47
Código de Barras	65602168002628



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

