



FICHA TÉCNICA

BOTA ALTA TINTO

CLASSIFICAÇÃO Vinho de Mesa

CASTAS Castelão

REGIÃO Palmela

SOLO Arenosos

VINIFICAÇÃO Fermentação em depósitos de cimento, a uma temperatura média de 26°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 rubi com reflexos violáceos, muito frutado, na boca é um vinho levemente adamado e gaseificado, tornando-o vivo e fresco.

RECOMENDAÇÕES

Deve ser servido fresco para acompanhar peixes e comida Italiana e a uma temperatura de 18 °C para acompanhar carnes.







FICHA LOGÍSTICA

BOTA ALTA TINTO

EMBALAGEM

UNIDADE		
Garrafa	0.75 l	
Código de Barras	5602168002183	

CAIXA		
Comprimento (mm)	235	
Largura (mm)	160	
Altura (mm)	260	
Peso Bruto (kg)	7.1	
Peso Líquido (kg)	4.47	
Código de Barras	65602168002185	

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

