

FICHA TÉCNICA

Vinho Verde Branco



ORIGEM	Quinta da Cesta, Unip.
PRODUTO	Lda Vinhos Verdes
REGIÃO	Loureiro / Trajadura / Arinto
CASTA	
EMBALAGE	Garrafa 75cl. Tipo Reno Leve / Caixa 6

PROVA	Amarelo palha
COR	Aroma suave,
AROM	citrino
A	Boa acidez.

PALADAR	Fim de boca bastante prolongado
---------	---------------------------------

FINAL DE
PROVA

VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas à mão e esmagadas suavemente. O mosto resultante é separado das películas em prensas pneumáticas e sujeito a flotação durante 24 horas, devidamente protegido de oxidações, até atingir o grau de limpidez desejado. Segue-se a fermentação em cubas de aço inox, sob uma temperatura controlada de aproximadamente 16°C.

ANÁLISE

TEOR ALCÓOLICO (%)	11,00
ACIDEZ FIXA (g/L)	5,7
PH	3,08
SULFUROSO TOTAL (mg/L)	84
AÇÚCAR RESIDUAL (g/L)	7,4
EXTRACTO SECO TOTAL (g/L)	22,7

SUGESTÃO DE CONSUMO

Acompanha bem, carnes maturadas. Deve ser servido a uma temperatura entre os 10 e 12 °C.



EMBALAGEM E DADOS LOGÍSTICOS

GARRAFA		CAIXA		PALETE EUR	
TIPO	RENO LEVE	QUANTIDADES	6	QUANTIDADES	100
CAPACIDADE	750 ml	PESO BRUTO	6.800	POR FIADA	25
PESO BRUTO	-	MEDIDAS	33x15x22,5	NÚMERO DE FIADAS	4

MEDIDAS Palette

120x80x1,50