



Características Relevantes

Origem: Região dos Vinhos Verdes

Verdes Tipo: Rosado

Casta(s): Espadeiro

Colheita: - - - - -

Denominação de Origem: Verde

Características Físico-químicas

Grau alcoólico: 11.5 % Vol.

pH: 3.0 - 3.5

Acidez Total: 7.0-10.0 g (ác. Tartárico)/L

Acidez volátil: < 0.8 g/L

Ácido sorbico: < 200 mg/L

SO2 Total: < 235 mg/L

Açúcar Residual: 17-32 g/L (Seco)

Pressão: 4.0 – 6.0 Bar

Calorias: 586 Kcal/0.75L

Análise sensorial

Aspecto visual: Cor rosa salmão, brilhante com bolha fina e persistente.

Aroma: intenso a frutos vermelhos destacando-se o morango e a cereja.

Sabor: Fresco, com gás vibrante e alguma doçura a equilibrar. Final persistente e elegante num conjunto harmonioso.

Ideal para acompanhar pratos de mariscos e saladas.

Consumo aconselhável:

2 anos após engarrafamento

A informação sobre a data de enchimento encontra-se contida no lote do produto.

Sugestões de consumo

Servir a temperaturas entre 8-10 °C.

Retirar a rolha suavemente mantendo um dedo na parte superior da rolha, segurando-a durante a abertura.

Informações de Embalagem

Quantidade por Caixa 3

Peso da Caixa - 4.8 Kg

Dimensões caixa – A.10 C.22.7 L.32.7

Quantidade por Palete 144

Peso da Palete - 710 kg

Dimensões da Palete cm A.131 L.80 C.120

Código de Barras Un.

Ref. Interna - V005

Código barras caixa

Condições de armazenagem

Ao abrigo da luz solar, humidade e altas temperaturas.

Conservar preferencialmente ao alto.

Rotulagem informação relevante para a Segurança Alimentar

Contém Sulfitos

Produto não aconselhado a grávidas, e proibido a menores de 16 anos.