

D. ELVIRA LICOROSO ANUAL



DENOMINAÇÃO	IVV
CASTAS	Castelão
VINIFICAÇÃO	As uvas provenientes da vindima manual dos nossos associados, são descarregadas e imediatamente desengaçadas e esmagadas. Fermentação com temperatura controlada (26° C). Durante este período é feita a maceração, pelo processo de remontagem temporizada. Interrupção da fermentação, por adição de aguardente vinícola.
ESTÁGIO	O vinho estagia por longo tempo em barricas, filtrado e engarrafado quando necessário.
CONSUMO	As garrafas devem repousar em local fresco (cerca de 12° C) e com alguma humidade 75%. Consumir antes ou depois das refeições.
TEOR ALCOÓLICO	Grau alcoólico: 18% pH: 3,57 Acidez total: 5,1 g/l Açúcar Residual: 68 g/l
ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO	EAN-13: 5602237006050 EAN-13: 5602237001314 Garrafa: 0,375 L / 0,75 L Garrafas por Caixa: 24/ 6 Peso da Caixa: 16200 gr/ 7630 gr Medidas da Caixa (AxLxC): 245x270x400 Medidas da Caixa (AxLxC): 345x160x235 Fiadas por Palete: 4 / 4 ou 5 Caixas por Fiada: 8 / 24 Peso da Palete: 533,4Kg Peso da Palete: 763Kg ou 940,42Kg Altura da Palete: 1130mm Altura da Palete: 1530mm ou 1875mm