

COMENDA SANTIAGO

BRANCO 2022



DENOMINAÇÃO Regional de Lisboa

CASTAS Seara Nova | Vital | Moscatel-graúdo

VINIFICAÇÃO As uvas são fermentadas em cubas de inox com temperatura controlada.

ESTÁGIO O vinho estagiou em depósitos inox antes do engarrafamento.

CONSUMO As garrafas devem repousar em local fresco e com alguma humidade 75%. Deve ser consumido à temperatura de 8°C a 10°C.

TEOR ALCOÓLICO Grau alcoólico: 12,4%
Acidez total: 5,4g/l
pH: 3,53
Açúcar total: 1,5g/l

NOTA DE PROVA Vinho com uma cor amarelo palha, apresenta-se fresco com uma acidez equilibrada, fácil de beber sem grande complexidade.

ESPECIFICAÇÕES DE PALETIZAÇÃO

EAN-14: 05602237006159
Garrafa: 0,75l
Garrafa por caixa: 6
EAN-14: 35602237006150
Medidas da caixa em mm (AxLxC): 355x155x230
Caixas por palete: 120
Fiadas por palete: 5
Caixas por fiada: 24
Peso da Palete: 854 kg
Altura da Palete: 1930 mm